

PORC AUX CACAHUÈTES

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (2 personnes)

- 2 Côtes de porc (260g de porc sans os)
- 50g Cacahuètes
- Sel + Poivre
- 3 CS Sauce Soja salée
- 1 Oignon
- 2 Gousses Ail
- 100g Eau
- 1 CS Huile d'olive

Recette au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Mettre les cacahuètes dans le bol
- > Mixer les cacahuètes Turbo X2
- > Eplucher l'oignon et les gousses ail
- > Mettre l'oignon et les gousses ail dans le bol
- > Mixer 4 Sec / Vit 8 > Rajouter l'huile
- > Programmer 3 min / 120°C / Vit 1
- > Rajouter l'eau, la viande, la sauce soja, les cacahuètes mixés, le sel et le poivre
- > Mélanger 30 Sec / Vit 1 / Sens Inverse
- > Programmer 15 min / Vit 1 / 80°C / Sens Inverse
- > Servir avec du riz, de la semoule, des pâtes et/ou des légumes ...