

# PORC COCO



4 pers



30 min



1 h 30



SANS GLUTEN



FACILE



BON MARCHÉ

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de Sauté de porc
- 2 gousses d'ail
- 2 gros oignons
- 2 poivrons
- 4 carottes
- 5 branches de céleri
- 6 tomates
- 4 cuillères d'Huile d'Olive
- 1 boîte de lait de Coco
- 2 cuillères à soupe de curry ou autre épice

## PRÉPARATION

- Couper en petits dés les légumes et les morceaux de sauté de porc.
- Faire revenir dans une cocote avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vos morceaux de porc avec les oignons.
- Quand ils sont dorés : réserver dans un saladier.
- Même opération pour tous les autres légumes. Feu vif 5/6 minutes. Remuer régulièrement.
- Rajouter les dés de porc à vos légumes, ½ litre d'eau et vos 2 cuillères de curry ou autre épice.
- Cuisson à feu doux pendant 1h00 (on peut rajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin). Remuer régulièrement.
- Rajouter la boîte de lait de coco et laisser mijoter à feu doux pendant ¼ h.