

Sauté de porc au lait de coco



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Avec un léger goût des îles, ce plat se laisse manger sans faim.

Ingrédients

- 6 morceaux de sauté de porc
- 1 berlingot de lait de coco
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 échalote
- sel
- poivre
- 1 pincée de curry
- huile ou margarine
- 1 verre d'eau

Préparation

- 1 Dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de viande dans un peu d'huile. Ajoutez l'échalote ciselée. Délayer le lait de coco puis le concentré de tomate. Salez et poivrez puis ajoutez la pincée de curry. Diluez avec l'eau, la préparation est épaisse. Laissez mijoter 40 minutes.
- 2 Accompagnez d'un riz.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

