

Wok de porc au curry et lait de coco



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 300 g de filet de porc
- 3 carottes
- 1 poireau
- 0,5 pomelo
- gingembre frais
- 1 petite brique de lait de coco
- huile d'olive
- 1 cc de curry

Préparation

- 1 Faites chauffer dans le wok 3 cuillères d'huile d'olive à feu vif.
- 2 Épluchez et ciselez votre poireau. Faites de même avec les carottes en rondelles.
- 3 Laissez blondir les légumes émincés dans le wok, puis refermez avec le couvercle 5 minutes afin d'éviter aux légumes de sécher.
- 4 Ensuite, faites sauter vos morceaux de porc de 3 centimètres environ pendant 5 minutes.
- 5 Pressez votre 1/2 pomelo et versez le jus dans le wok, mélangez, couvrez de suite et laissez mijoter à feu moyen pendant 10 minutes.
- 6 Pendant ce temps, épluchez un morceau de gingembre selon votre convenance, émincez-le et gardez-le dans un saladier avec le curry et le lait de coco.
- 7 Versez cette préparation dans le wok et laissez encore mijoter 10 minutes en couvrant. Remuez toutes les 5 minutes. Si vous voyez que cela s'évapore trop vite, n'hésitez pas à baisser un peu le feu. Servez aussitôt !

Proposé par

Le blog des anges

Retrouvez Gwen sur son [blog "Le blog des anges"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

