



Sauté de porc à l'Indienne



5/6 pers



15 min



60 min

Opale
le porc label rouge

Ingédients

- 1 kg de sauté de porc
- 2 gros oignons
- 3 pommes golden
- 120 gr de raisins secs environ
- 80 gr de noix de coco râpée
- 1 briquette de coulis de tomate
- 1 cuillère à café de curry (ou plus suivant le goût)
- un peu d'huile
- sel
- poivre



Monique, éleveuse
à St-Ouen-des-Toits (53)

Préparation

- Faites revenir dans une cocotte, les oignons émincés, les réserver puis faites revenir la viande dans l'huile d'olive.
- Quand la viande est dorée ajoutez de l'eau, les oignons, le coulis de tomates, raisins secs, noix de coco, curry, sel, poivre et les pommes épluchées en rondelles très fines.
- Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. (À la fin de la cuisson les pommes sont complètement diluées dans la sauce).
- Servez avec du riz.