

CURRY DE PORC AU LAIT DE COCO à LA MIJOTEUSE



Ce curry de porc à la mijoteuse est un plat réconfortant aux saveurs exotiques. Le porc devient incroyablement tendre grâce à la cuisson lente, tandis que le lait de coco apporte douceur et équilibre aux épices.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 240 mins
 - **Portions:** 4 portions
-

Ingredients

- 700 g de porc en morceaux
 - 400 ml de lait de coco
 - 1 oignon émincé
 - 2 gousses d'ail hachées
 - 1 cuillère à soupe de pâte de curry
 - 1 cuillère à café de gingembre râpé
 - 200 ml de bouillon
 - Sel et poivre
 - Coriandre fraîche (optionnel)
-

Préparation

Etape 1

Couper le porc en morceaux et préparer l'oignon, l'ail et le gingembre.

Etape 2

Placer le porc, l'oignon, l'ail et le gingembre dans la mijoteuse.

Etape 3

Ajouter le lait de coco, le bouillon et la pâte de curry, puis mélanger.

Etape 4

Laisser cuire à basse température pendant environ 4 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Etape 5

Servir chaud avec du riz et garnir de coriandre fraîche si désiré.