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 (optionnelle)

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.