

La recette du sauté de porc au curry bio

« Une recette si simple et pourtant si bonne »

Découvrez notre recette mélangeant sucré-salé pour le plaisir de tous. Ce plat à préparer facilement sera idéal pour émerveiller vos repas aux saveurs sucrées/salées.

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation	25 mn
👤 Nombre de personnes	4 pers.
👨‍🍳 Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 1 kg de sauté de porc
- 400 g pulpe de tomate Jardin BiO
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 pincées thym Jardin BiO
- 2 feuilles de laurier Jardin BiO
- 2 pincées de noix de muscade Jardin BiO
- 2 pommes
- 1 orange
- 40 g de curry Jardin BiO
- 30 g de farine de blé blanche Jardin BiO
- 30 g de gingembre moulu Jardin BiO
- 2 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra Jardin BiO
- sel de Guérande Jardin BiO
- poivre noir Jardin BiO
- Accompagnement : riz basmati Jardin BiO

Etapes de préparation

- 1 Éplucher, épépiner et détailler les pommes en dés. Peler et émincer les oignons, écraser l'ail.
- 2 Chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y rissoler le sauté de porc. Dégraisser puis ajoutez les pommes et les oignons, laisser fondre 15 mn à feu doux. Saupoudrer de farine et de curry, ajouter la pulpe de tomate, l'ail écrasé, laurier, thym et noix de muscade. Mouiller avec un verre d'eau. Saler, poivrer et laisser mijoter 1 heure à couvert.
- 3 Peler l'orange à vif, la détailler en quartiers et l'incorporer au sauté de porc avec le gingembre et la crème fraîche.
- 4 Rectifier l'assaisonnement et servir sans attendre avec le riz basmati pour accompagner ce succulent sauté de porc.