

Curry de paupiettes au lait de coco et petits légumes

Par Chez Misa

Ingrédients

- ✓ 4 paupiettes de porc lardées Madrange
- ✓ 4 carottes moyennes
- ✓ 500 g de brocoli
- ✓ 1 oignon
- ✓ 600 ml de lait de coco
- ✓ 200 ml de crème liquide
- ✓ 3 CS bombées de curry en poudre
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ une dizaine de tomates cerise
- ✓ 100 ml de lait
- ✓ quelques feuilles de persil frais
- ✓ 350 g de riz basmati cuit
- ✓ Sel & poivre
- ✓ huile d'olive

Le produit phare



1



15 min



50 min



4

Préparation

Étape 1 Cuire les fleurettes de brocoli à la vapeur. Réserver.

Étape 2 Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail émincés avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les paupiettes et laisser dorer de chaque côté. Réserver la viande.

Étape 3 Dans cette même casserole, ajouter les carottes coupées en rondelles et poursuivre la cuisson 10 min en remuant de temps en temps.

Étape 4 Verser le lait de coco, la crème et le curry. Saler et poivrer. Ajouter la viande et laisser mijoter à couvert pendant 25 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Ajouter les fleurettes de brocoli, les tomates coupées en deux et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Étape 5 Cuire le riz basmati dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
Servir le curry de paupiettes au lait de coco sur un lit de riz basmati et parsemer de persil finement ciselé.



Bon appétit!