

Pain naan aux bouchées de porc & légumes à l'Indienne et sa sauce au yaourt

Ingredients



- ✓ 1/4 de bouquet de menthe
- ✓ 1/4 de bouquet de coriandre
- ✓ 1/8 de concombre
- ✓ 4 c. à soupe de yaourt à la grecque
- ✓ 1 pincée de curry en poudre
- ✓ 1 citron vert
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 4 pains naan
- ✓ 24 bouchées de porc et légumes à l'indienne Ô P'tits Légumes Madrange
- ✓ 12 tomates cerise
- ✓ 4 tomates
- ✓ 1/2 échalote
- ✓ 1 filet de vinaigre balsamique



1



10 min



5 min



4

Préparation

Étape 1

Hacher la menthe et la coriandre. Tailler une fine julienne de concombre en gardant la peau.

Étape 2

Mélanger le yaourt à la grecque au concombre, ajouter 1 pincée de curry, la moitié des herbes fraîches et un peu de jus de citron.

Étape 3

Poêler les boulettes à feu vif 5 minutes avec de l'huile d'olive. Dresser sur chaque pain naan la sauce au yaourt, quelques boulettes, des tomates cerise et des herbes fraîches. Zester un peu de citron vert dessus.

Étape 4

Couper les tomates en 8, mélanger avec l'échalote ciselée, du vinaigre balsamique et un peu d'herbes hachées, servir en accompagnement des pains naan.

Le produit phare



Bon appétit !