

Bowl de sauté de porc au curry et petits légumes

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 1 h 35

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 300 g de sauté de porc
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cuil à café de curry
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 L de bouillon de volaille
 - ✓ 100 g de petits pois
 - ✓ 1 carotte 150 g de riz
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez et coupez la carottes en petits dés.
Réservez

Coupez votre sauté de porc en petits cube

Faites chauffer un faitout avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive, et faites-y revenir le sauté de porc avec l'oignon, le curry, le sel, le poivre.

Une fois la viande colorée, ajoutez le bouillon (soit 1 L d'eau et 2 cubes de bouillon de volaille), les dés de carottes, mélangez, couvrir et laissez mijoter 1 h 15.

Une fois le temps écoulé, ajoutez dans le faitout les petits pois et le riz non cuit et laissez mijoter 20 min de plus.

Une fois le tout cuit, remplir un bol à l'aide d'une écumoire et le retourner sur une assiette afin que cela en fasse un dôme.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!