

# Sauté de porc au curry et au lait de coco

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc

Sel

2 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de curry

25 cl de lait de coco

1 oignon

350 g de pulpe de tomates (1 boîte)

## Préparation : *Recettes de Celine*

Coupez votre sauté de porc en petits morceaux.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir la viande pendant 10 min.

Ajoutez l'oignon (Pour l'oignon frais, faites-le revenir avant la viande et réservez-le sur une assiette le temps de cuire la viande) le curry et mélanger pendant environ 5 min de façon à bien dorer le tout.

Ajoutez le lait de coco et la boîte de tomate non égouttée et bien remuer.

Laissez mijoter le tout à feu doux pendant environ 45 min en remuant de temps en temps.

Accompagnez de riz ou de pâtes

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**