

# Sauté de porc au curry

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 45 à 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de sauté de porc	1 cuil à soupe de concentré de tomates
1 oignon	4 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
1 pomme de terre	1 cuil à café de curry
2 carottes	1 cuil à soupe d'huile d'olive
100 ml d'eau	Sel & poivre
1 gousse d'ail	

Préparation :

Si vos morceaux de sauté de porc sont un peu trop gros, recoupez les

Epluchez les légumes, coupez la pomme de terre en petits dés,  
et les carottes en rondelles

Epluchez et coupez finement l'oignon.

Faites revenir l'oignon avec l'huile dans une cocotte  
pendant 3 min, ajoutez le porc, la pomme de terre et les carottes  
et laissez encore 5 min.

Ajoutez le reste des ingrédients au contenu de la cocotte,  
mélangez bien.

Couvrez et laissez mijoter 45 à 50 min.  
Si nécessaire remettez un peu d'eau et de crème.

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!