

## Bâtonnets de porc au lait de coco

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

### **Ingrédients :**

- 800g de filet pur de porc
- 3 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 1 c à café de gingembre
- 2 boîtes de lait de coco (165ml / boîte)
- Le jus d'½ citron
- 1 c à café de curry + un peu pour la viande
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

### **Recette :**

- Coupez les oignons en gros dés. Hachez l'ail. Faites-les ensuite revenir dans une petite casserole à feu doux.
- Ajoutez le gingembre et 1 c à café de curry. Versez alors le lait de coco ainsi que le jus de citron. Laissez épaissir quelques instants.
- Passer alors la sauce au mixeur.
- Coupez le filet de porc en bâtonnets.
- Placez-les dans une assiette creuse avec un filet d'huile d'olive et du curry. Mélangez bien le tout afin que la viande prenne la couleur du curry.
- Dans une poêle bien chaude, faites rissoler les morceaux de viande (sans adjonction de matière grasse).
- Servez les bâtonnets de porc et la sauce accompagnés de riz ou de pâtes.