

Filet de Porc au Curry Rouge et Légumes Grillés

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	400g filet mignon
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	1-2
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- LAIT DE COCO	200 ml
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- PÂTE DE CURRY ROUGE	2 ½ c à café
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes et la courgette en dés (pas trop petits).
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Taillez le filet de porc en mignonettes. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors les légumes avec l'ail et laissez griller quelques minutes en remuant. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le lait de coco et la crème. Intégrez également la pâte de curry rouge.
- Laissez mijoter doucement à couvert pendant 20-30 minutes afin que les légumes s'attendrissent. Ajoutez encore le jus de citron et rectifiez l'assaisonnement.
- Réintégrez ensuite les mignonettes de porc précuites et laissez réchauffer quelques minutes.
- Servez la viande nappée de sauce et de légumes. Saupoudrez de coriandre ciselée.



Remarque:

Accompagnez de riz blanc.