

Aiguillettes de Porc, Courgettes au Curry Rouge et Lait de Coco

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Filets de Porc	650g en aiguillettes
- Courgettes	2
- Ail en Poudre	
- Lait de Coco	125 ml
- Crème Fraîche	125 ml
- Pâte de Curry Rouge	2 petites c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Taillez les courgettes en demi-rondelles épaisses. Faites-les griller dans de l'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez sur une assiette.
- Faites alors griller les aiguillettes de porc. Salez et poivrez.
- Remettez les courgettes avec la viande et arrosez avec le lait de coco et la crème fraîche.
- Intégrez-y la pâte de curry rouge et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (attention le curry rouge est bien épicé !!).
- Laissez épaissir quelques instants.
- Servez bien chaud.

