



Sauté de porc au coco et combava au Cook'in



Ingrédients :

1 kg environ de sauté de porc
1 boîte de lait de coco (400 ml)
1 petite carotte
5 cm de céleri en branche
1 branche de thym
1 oignon
1 échalote
2 gousses d'ail
1 cm de gingembre frais émincé
1 bâton de citronnelle ciselé
6 feuilles de combava séchées (ou
feuille de kafir) en épicerie
asiatique
1 petite cuillerée à café de curry
10 g de beurre
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel, Poivre, piment d'Espelette

Facultatif : 1 combava frais

Recette

Mettre l'oignon et l'échalote détaillé en quatre, la carotte et le céleri coupés en tronçon, l'ail dégermé dans le bol du Cook'in ; Placer par-dessus le panier inox. Régler le minuteur sur 20 secondes vitesse 6.

Retirer le panier inox, rajouter le beurre et l'huile et faites revenir pendant 3 minutes, température 80° vitesse 2.

Ajouter les morceaux de viande, le curry, le gingembre et la citronnelle et faire revenir pendant 5 minutes à 100° vitesse 2.

Ajouter le lait de coco et les feuilles de combava et faire cuire 20 minutes, température 100° vitesse 2.

Les morceaux de viande doivent être tendres.

C'est un plat que je sers avec du riz parfumé avec un peu de zeste de combava (attention car c'est très aromatique).



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65**

