

Mijoté de porc cari-coco

- portions : 4

INGRÉDIENTS

- 2 c. à tab (30 ml) d'huile végétale
- 400 gr. lanière de porc
- 1 1/2 t. de brocoli
- 1 1/2 t. de chou-fleur
- 1 gros oignon, coupé en dés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 morceau de gingembre frais de 2 po (5 cm) de longueur, coupé en tranches
- 1 boîte de lait de coco (14 oz/400 ml)
- 2 c. à tab (30 ml) de sauce de poisson
- 1 c. à tab (15 ml) de sucre
- 1 c. à tab (15 ml) de pâte de cari vert thaïe
- 1/2 c. à thé (2 ml) de zeste de lime râpé
- 1 c. à tab (15 ml) de jus de lime
- 1/2 t (125 ml) de basilic frais, tassé légèrement, haché
- 1/2 t (125 ml) de coriandre fraîche, tassée légèrement, hachée

PRÉPARATION

1. Dans un wok ou un grand poêlon, chauffer la moitié de l'huile à feu vif. Ajouter le porc, en plusieurs fois au besoin et cuire, en brassant, pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Réservez.
2. Dans le wok, chauffer le reste de l'huile. Ajouter les brocolis, le chou-fleur, l'oignon, l'ail et le gingembre et cuire, en brassant, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Réservez.
3. Dans un bol, mélanger le lait de coco, la sauce de poisson, le sucre, la pâte de cari et le zeste et le jus de lime. Verser la préparation dans un grand chaudron. Couvrir et cuire environ 35 min.
4. Ajouter le basilic et la coriandre et mélanger.