

Gaeng daeng muu

Porc au curry rouge et au lait de coco

Thaïlande

Préparation et cuisson: env. 40 min

- | | |
|--|---|
| 4 dl de lait de coco | porter à ébullition, baisser le feu |
| 1 c. à soupe de pâte de curry rouge | |
| 2 c. à soupe de sauce de poisson | |
| 1/2 limette, seulement 1 cs de jus | |
| 1 c. à café de sucre de palme | ajouter le tout, bien remuer |
| 250 g de haricots-kilomètres, coupés en tronçons d'env. 4 cm | |
| 1 piment rouge, en rouelles, épépiné | ajouter, porter à ébullition. Baisser le feu, cuire env. 10 min à feu moyen |
| 500 g de filet de porc, en lanières d'env. 1 cm de large | ajouter, cuire encore env. 6 min à feu moyen, en remuant de temps en temps |
| 1 c. à soupe de coriandre, hachée | décorer |

Par personne: lipides 23 g, protéines 32 g, hydrates de carbone 11 g, 1571 kJ (376 kcal)



Saveur légèrement relevée



Saveur piquante



Saveur très forte

Les mets sans symboles ont une saveur douce.

