

RIZ AU CURRY



Ingrédients pour 4 personnes

- tablettes de sauce au curry (1/2 paquet)
- 300 g de porc
- 1 carotte • 1 oignon • 4 pommes de terre
- 1 branche de céleri
- 20 g de beurre
- 600 g de riz cuit
- 1 litre d'eau

1 Coupez le porc en morceaux de la taille d'une bouchée.

Pelez et coupez les légumes en morceaux.

2 Faites fondre le beurre dans une cocotte en fonte et faites revenir la viande, puis ajoutez les légumes et continuez la cuisson 3 ou 4 minutes.

3 Versez l'eau dans la cocotte et laissez mijoter pendant 15 min.

4 Coupez les tablettes de sauce de curry et incorporez-les dans la cocotte. Laissez fondre les tablettes complètement. Lorsque le curry est prêt, versez quelques gouttes de sauce de soja.

5 Servir dans une assiette creuse.

Variations autour du curry : nouilles *udon* à la soupe au curry, spaghetti à la sauce au curry, gratin à la sauce au curry.