



Curry japonais

Pour
3 pers.



Préparation : 15 min. • Cuisson : 45 min.



Ingrédients

- 1 tablette curry (92g)
- 300g de rôti de porc
- 9 champignons de paris
- 6 carottes
- 1 oignon
- 3 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 540 ml d'eau



Préparation



Coupez les champignons en morceaux.



Dans une poêle sans matière grasse mettez à réduire les champignons à feu moyen. Enlevez régulièrement l'eau des champignons.



Coupez le porc en petits morceaux. Mettez à chauffer l'huile dans une cocotte. Faites rissoler les morceaux de porc puis retirez-les.



Coupez les oignons et carottes en morceaux. mettez les à revenir dans la cocotte.



Coupez les pommes de terre en petits morceaux. Ajoutez-les dans la cocotte ainsi que l'eau.



Au bout de 20 minutes ajoutez les champignons.



Lorsque les légumes sont cuits, ajouter la tablette de curry en morceaux et mélangez bien. L'ensemble doit épaissir.



Laissez mijoter à feu doux pendant 5 à 10 minutes.



Servez avec du riz japonais (voir recette).

Le porc peut être remplacé par du bœuf ou du poulet.

Les tablettes de curry existent sous différentes tailles et puissances (doux, medium, medium hot, hot)

