

Boulettes de porc au curry

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg d'échine de porc
40 cl de lait de coco
50 g de farine
4 cuil à soupe d'huile d'olive
1 cuil à soupe de curry en poudre
1 oeuf
1 oignon 1 cuil à café d'ail semoule
Sel & poivre

Préparation :

Coupez la viande en morceaux et hachez la finement au robot.

Épluchez et hachez l'ail et l'oignon finement.

Ajoutez les à la viande hachée avec l'oeuf, le sel et le poivre et bien mélanger.

Réalisez des boulettes et roulez les dans la farine.

Faites revenir les boulettes de viande dans une poêle avec l'huile d'olive.

Lorsqu'elles sont dorées, déglacez avec le lait de coco, puis ajoutez les épices, encore un peu de sel et du poivre.

Faites réduire la sauce à feu doux une dizaine de min