



Porc

Kare rice (curry japonais)



55 min 15 min 40 min **0** **733**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Kare rice

400 g **Echine de porc**
50 g **Curry**
400 g **Pomme(s) de terre**
2 **Carotte(s)**
2 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile
d'arachide**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

250 g **Riz rond**
25 cl **Eau**
10 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation du kare rice

- 1 Couper la viande en cubes à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 2 Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Peler les carottes et les pommes de terre à l'aide d'un économiseur. Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile dans un faitout, faire suer l'oignon. Ajouter la viande et la faire dorer sur feu vif.
- 4 Ajouter les carottes et les pommes de terre. Saler, verser de l'eau à hauteur et couvrir. Faire cuire à frémissements pendant 30 min.
- 5 Ajouter le curry émietté dans la sauce, prolonger la cuisson de 10 min, en remuant de temps en temps.

Étape 2

Dressage

- 1 Mettre le riz dans une passoire et le rincer sous le robinet jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule devienne claire.

Verser le riz et l'eau dans une casserole puis porter à

- 2** Verser le riz et l'eau dans une casserole puis porter à ébullition. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis couvrir. Faire cuire sur feu doux pendant 20 min en remuant de temps en temps.
- 3** Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4** Dresser le kare raisu dans des assiettes individuelles. Accompagner de riz chaud et parsemer de ciboulette. Déguster chaud.