



ÉMINCÉ DE PORC SUCRÉ POIVRONS, NOISETTES ET RIZ BASMATI

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 20 MIN

INGREDIENTS

- 20g de sucre
- 45 g de sauce soja
- 1 ail, 1 oignon
- 500 g d'émincé de porc
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 sachets de riz basmati

PREPARATION

1. Dans un saladier préparer la marinade avec 20g de sucre, 45 g de sauce soja et 500 g d'émincé de porc et mélanger.
2. Dans une casserole faire bouillir de l'eau et cuire 2 sachets de riz basmati selon les indications du sachet.
3. Eplucher les poivrons et les émincer. Eplucher et émincer également l'oignon.
4. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.
5. Ajouter le poulet et sa marinade et cuire quelques minutes à feu doux.
6. Ajouter les noisettes concassées et cuire encore 3 minutes.
7. Lier le tout avec 4 càs de crème fraîche de brebis.
8. Servir avec le riz basmati.

NOTES:

Possibilité d'utiliser des poivrons déjà émincé et prêt du congélateur.