

# La Marmite de Claude

## ÉCHINE DE PORC AU CURRY

### **INGRÉDIENTS** (pour 4 personnes)

*600 g d'échine de porc  
600 g de carottes  
2 oignons  
5 c à s d'huile d'arachide  
3 c à s de maïzena  
1 c à s de curry  
15 cl de crème épaisse  
1 cube de bouillon de poule  
Sel et poivre*

### **RECETTE**

*Détailler votre échine de porc en petits cubes de 1,5 cm de côtés.  
Mettre votre huile dans un wok et faire chauffer avec les oignons en rondelles fines, rajouter la viande dès-que votre huile est chaude, faire dorer sur toutes les faces.  
Réduire légèrement le feu, mettre votre maïzena dans une mini passoire et saupoudrer sur la viande. Remuer pour l'enrober , réserver.  
Mettre les carottes coupées en rondelles dans le wok, mouiller à hauteur.  
Laisser réduire le bouillon de moitié à feu vif.  
Rajouter la viande, remuer la crème et le curry, remuer bien le tout.  
Rajouter sel et poivre suivant votre goût.  
Laisser cuire encore 10 mn.  
Servir.*