



- > 1,2 kg d'échine de porc désossée
- > 100 g de raisins secs
- > 4 poireaux
- > 2 mangues
- > 2 gros oignons
- > 4 c. à soupe d'huile d'olive
- > 2 c. à soupe de pâte de curry
- > 15 cl de crème liquide
- > 40 g de beurre
- > Sel, poivre du moulin



6



20'



1h20

| Curry de porc à la mangue |

Découpez l'échine de porc en petits morceaux. Pelez et émincez les oignons.

Mettez à chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir la viande 5 min sur feu doux en remuant régulièrement. Incorporez les oignons et faites-les blondir pendant 3 min.

Ajoutez les raisins secs et la pâte de curry, salez, poivrez, versez 10 cl d'eau et laissez mijoter 1 h à feu doux.

Pendant ce temps, nettoyez les poireaux, coupez-les en rondelles et faites-les cuire 10 min à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, mettez-les dans une sauteuse avec le beurre et faites revenir 10 min. Coupez

les mangues en dés, versez-les dans la cocotte, ajoutez les poireaux et la crème liquide. Poursuivez la cuisson 10 minutes.

Servez chaud avec du riz créole.



GEWURZTRAMINER D'ALSACE

Il offre une véritable palette aromatique ! Corsé et charpenté, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Sa puissance et son exubérance séduisent à l'apéritif, avec les cuisines exotiques, les plats parfumés et épicés, avec les fromages corsés et bien sûr avec les desserts..

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

