

# Curry de porc au bambou

1 filet mignon de porc ou un morceau de rôti de porc de 500g  
400g de pousses de bambou  
12 feuilles de lime kaffir  
50cl de lait de coco  
1 cuillère à soupe de curry rouge



**Denis Hauchard**

# Curry de porc au bambou

Egoutter, rincer le bambou, le couper en julienne.

Placer la julienne de bambou dans un récipient et verser de l'eau bouillante dessus. Laisser une minute puis égoutter. Retirer la tige centrale des feuilles de lime et ciseler le reste.



Emincer la viande.



Délayer la pâte de curry rouge dans le lait de coco. Ajouter le sucre, les feuilles de limes et une cuillère à café rase de sel. Porter à ébullition.



## Curry de porc au bambou

Ajouter la viande et cuire à feu doux pendant 10 minutes. Puis ajouter le bambou et cuire encore 5 minutes.



Servir chaud avec du riz.