

Mangez du porc : les recettes de Nini. Médillons de porc au lait de coco

écrit par Christine Tasin | 7 décembre 2012



Pour ne pas manger halal (voir présentation colonne de droite) , mangez du porc !

Médillons de porc au lait de coco :

- 4 médillons de porc dégraissés.
- 1 c à thé de piment séché en paillettes
- 2 c à soupe de cacahuètes hachées
- Ciboulette hachée
- 4 gousses d'ail émincées
- 1 c à soupe de sucre
- 1 boîte de lait de coco
- sel, poivre

Dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, faire revenir les médillons de porc dans un faitout en fonte jusqu'à ce qu'ils soient très bien dorés de tous les côtés. Égoutter le surplus de gras et remettre sur le feu.

Ajouter les piments séchés, les cacahuètes hachées, la ciboulette hachés, l'ail émincé, le sel le poivre et faire

revenir en remuant.

Ajouter la cuillerée à soupe de sucre et le lait de coco. Baisser le feu et laisser mijoter quelques instants pour faire réduire un peu, tout en remuant de temps à autres.

Servir avec un accompagnement au choix.

Nini