



# PORC RED CURRY

## Ingrédients

1.000 kg	Viande de porc émincé ou coupée en petits dés
0.100 kg	Poivrons rouges coupés en dés
0.300 kg	Ananas coupé
<b>1.400 kg</b>	<b>masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

100 g	Marinade red curry sensia..... n° d'art. 13117
-------	------------------------------------------------

### *Pour compléter la saveur*

Basilic thaï ou feuilles de combava  
Lait de coco

## Instructions

1. Faire mariner la viande de poulet dans la marinade Red Curry Sensia.
2. Incorporer les ingrédients préparés et les dresser dans un récipient.

## Préparations

1. Saisir la viande de porc Red Curry à feu vif.
2. Le mets peut être affiné avec du lait de coco.
3. La plat peut être décoré avec du basilic thaï ou des feuilles de combava.

## Remarque, variante

Servir avec du riz ou des nouilles asiatiques.