

BOULETTES DE PORC AU CARI SUR NOUILLES



- 250 g (8 oz) de porc haché maigre
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 tiges de citronnelle hachées ou le zeste de 1 citron
- 4 c. à thé de gingembre frais, râpé
- 4 c. à thé d'huile végétale
- 4 c. à thé de pâte de cari vert
- 1 1/2 tasse de lait de coco
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 3 c. à soupe de nuoc-mâm
- 3 c. à soupe de sucre de palme ou de cassonade
- 250 g (8 oz) de nouilles hokkien
- 1/2 tasse de feuilles de basilic frais
- 4 oignons verts hachés
- 1/4 tasse de coriandre fraîche, hachée

Dans un bol, mettre le porc, l'ail, la citronnelle et le gingembre. Se mouiller un peu les mains, puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Former des boulettes grosses comme des noix de Grenoble. Réserver.

Dans un wok ou une poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter la pâte de cari et faire cuire 1 minute. Verser le lait de coco et le bouillon de poulet. Réduire à feu doux et laisser mijoter 3 minutes.

Augmenter le feu à moyen et ajouter les boulettes de porc, le nuoc-mâm et le sucre. Faire cuire 5 minutes, en brassant de temps en temps, jusqu'à ce que le porc change de couleur. Entre-temps, faire cuire les nouilles selon les indications du fabricant. Égoutter.

Répartir les nouilles dans 4 assiettes. Ajouter presque toutes les feuilles de basilic, les oignons verts et la coriandre au mélange de cari. Ajouter les boulettes de porc et la sauce sur les nouilles, puis garnir de feuilles de basilic frais.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Moi et Cie)

