

Massalé de porc

(www.mespetitsdelices.cowblog.fr)



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 500 g de filet mignon de porc
- 1 oignon
- ail
- 2 cuillères à soupe d'épices pour massalé
- 1 cuillère à soupe de gingembre moulu
- quelques feuilles de kaloupilé (à défaut, de laurier)
- 2 tomates
- huile
- sel, poivre
- persil

Préparation :

- Couper le filet mignon en gros cubes.
- Hacher l'oignon et l'ail et faire revenir 5 minutes à la poêle dans de l'huile avec le gingembre, le massalé et le kaloupilé.
- Ajouter ensuite les dés de viande et laisser dorer.
- Incorporer les tomates coupées en cubes. Saler, poivrer et laisser mijoter 15 minutes à feu moyen.
- Parsemer de persil avant de servir.

