

Bobo de camarao e porco, riz à la brésilienne (Râgout de crevette et porc) |

Recette pour 4 portions

Description

Un plat sauté en sauce débordant de légumes et de saveurs.

Un riz parfumé et savoureux en guise d'accompagnement.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas de flanc de porc, il est possible de le remplacer par du bacon.

Ingrédients

Ragoût

- 300 Gr Taro
- 200 Gr Flanc de porc
- 150 Gr Oignon rouge
- 200 Gr Tomates italiennes
- 2 Gousse(s) Ail
- 150 Ml Lait de coco
- 150 Ml Bouillon de légumes
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Riz

- 200 Gr Riz basmati
- 400 Ml Eau
- 100 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 200 Gr Brocoli
- 2 Cuil. à soupe Noix de coco râpée

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 4 Branche(s) Coriandre

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**

Mise en place

Ciselez les oignons.

Taillez les tomates en cubes.

Taillez le porc en juliennes.

Pelez et coupez en macédoine le manioc, puis faites le blanchir 4 minutes dans de l'eau bouillante et salée.

Pelez et hachez finement les gousses d'ail.

Effeuillez la coriandre.

Taillez le brocoli en petits bouquets.

Ragoût

Dans un filet d'huile, faites légèrement dorer l'oignon avec le porc et l'ail.

Ajoutez ensuite les liquides, les tomates, la coriandre moulue.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux 30 minutes, puis ajoutez le manioc ainsi que les crevettes et faites cuire à couvert pendant 5 minutes et servez aussitôt.

Riz

Dans une casserole, faites revenir l'ail et l'oignon avec un peu de beurre.

Ajoutez le riz et les bouquets de brocoli et mélangez, puis ajoutez l'eau, Portez le tout à frémissement et couvrez.

Laissez cuire 15 minutes, puis laissez reposer 5 minutes hors du feu avant de servir.

Montage de l'assiette

Dans vos bols, commencez par diviser le riz.

Ajoutez le ragoût et garnissez avec les feuilles de coriandre.

Bon appétit!

Bon appétit!