

Macaroni chinois au porc et au cari

Portions : 6 ~ Préparation : 10 minutes ~ Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- 750 g (1,5 lb) de porc haché maigre. On peut remplacer le porc par du bœuf, de la dinde ou du poulet haché.
- 1 gros ou 2 petits oignons jaunes hachés (environ 250 ml / 1 tasse)
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de cari
- 500 ml (2 tasses) de macaronis secs
- 60 ml (¼ tasse) de sauce soya
- 30 ml (2 c. à soupe) de mélasse
- 1 poivron vert coupé en petits dés
- 2 branches de céleri coupées en petits dés
- Poivre et sauce piquante de type Tabasco au goût

Préparation

1. À feu vif, porter un grand chaudron d'eau salée à ébullition.
2. Pendant ce temps, dans une grande poêle à feu moyen-vif, chauffer l'huile, ajouter le porc haché et laisser cuire sans brasser jusqu'à ce que le porc commence à colorer (environ 5 minutes).
3. Ajouter les oignons et le cari. Mélanger et cuire jusqu'à la cuisson complète de la viande.
4. Pendant ce temps, mettre les macaronis dans l'eau bouillante et cuire le nombre de minutes indiqué sur l'emballage.
5. Égoutter les macaronis et les remettre dans le chaudron hors du feu.
6. Ajouter aux macaronis le mélange porc-cari, la sauce soya, la mélasse, le poivron, le céleri, le poivre et la sauce piquante. Laisser les ingrédients se réchauffer et les saveurs se mélanger 3-4 minutes et servir.