



## *Émincé à l'asiatique*

Pour 4 personnes

400 g d'émincé de poulet ou de porc

Un peu d'huile

1 gros oignon

2 courgettes

2 carottes

1-2 c. à soupe de pâte de curry rouge (selon les goûts)

1 berlingot de lait de coco de 500 ml

Sauce soja

Sel

Dans un wok (ou un fait-tout), faites revenir l'émincé dans un peu d'huile.

Ajouter l'oignon émincé et faites revenir avec la viande quelques minutes.

Ajoutez les courgettes coupées en petits dés ainsi que les carottes coupées en petits bâtonnets.

Faites revenir encore quelques minutes.

Ajoutez le lait de coco, ajouter la pâte de curry selon les goûts.

Laisser mijoter quelques minutes.

Rectifier le goût avec la sauce soja (cela va saler la préparation).

Laisser cuire 15 minutes et servir avec un riz basmati ou au jasmin.