Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 15/20 min



WOK DE PORC À LA PROVENÇALE ET RIZ PARFUMÉ

Ce plat ensoleillé vous transporte au cœur de la Méditerranée avec ses saveurs authentiques et généreuses.

- **Le Porc** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Wok de porc à la provençale
200 g



Riz
80g



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le riz environ 12 mn. quand il est cuit salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir le wok de porc . Environ 10 minutes.

ÉTAPE 3

Servez le wok accompagné du riz parsemé de persil.