

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 15 min



WOK DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE ET RIZ DE CAMARGUE

Un wok relevé et parfumé accompagné d'un riz moelleux.

- **Le Porc** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



**Wok de porc au piment
d'espelette**
200 g



Riz
80 grs



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Beurre

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire le riz environ 12mn. Egouttez, assaisonnez et ajoutez une noix de beurre.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, sans matière grasse, faites revenir le wok de porc . Environ 10 minutes.

ÉTAPE 3

Servez accompagné du riz parsemé de persil.