



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

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.