Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 20 min**



WOK DE PORC TEX MEX ET RIZ CUISINÉ AU CITRON VERT ET À LA CORIANDRE

Savourez un délicieux wok de porc tex-mex, tendre et épicé, accompagné d'un riz parfumé à la lime, qui apporte une touche de fraîcheur et d'agrumes, créant ainsi un mariage parfait de saveurs audacieuses et de légèreté.

- **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 Tex Mex
200 g



Riz basmati
80grs



Citron vert
1



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Beurre



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Rincez le riz à l'eau froide dans une passoire jusqu'à ce que l'eau soit claire. Cela aide à enlever l'excès d'amidon et à rendre le riz plus léger.

ÉTAPE 2

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et une noisette de beurre à feu moyen. Ajoutez le riz et faites-le revenir pendant 1 à 2 minutes, en remuant pour bien enrober les grains.

ÉTAPE 3

Ajoutez l'eau et une pincée de sel. (2 tasses d'eau pour une tasse de riz) Portez à ébullition.

ÉTAPE 4

Une fois que l'eau bout, réduisez le feu à doux, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et que l'eau soit absorbée.

ÉTAPE 5

Retirez la casserole du feu. Ajoutez le jus de lime, le zeste de lime et la coriandre fraîche hachée. Remuez délicatement à l'aide d'une fourchette pour bien mélanger.

ÉTAPE 6

Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

ÉTAPE 7

Dans une poêle faites revenir le wok de porc . Environ 5 minutes. Puis servez accompagné du riz.