

RIZ AU PORC



Ingrédients

PORC CUBE	454 g	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	½ c. à thé
OIGNON JAUNE	1 un	FÉCULE DE MAÏS	1 c. à soupe
POIVRON ROUGE	½ un	SEL	½ c. à thé
POIVRON VERT	½ un	POIVRE	½ c. à thé
CÉLERI	1 branche	HUILE DE CANOLA	1 c. à soupe
CHAMPIGNONS	227 g		
BOUILLON DE BOEUF	1 tasse	RIZ BRUN GRAINS ENTIER	1 tasse
GINGEMBRE EN PURÉE	½ c. à thé		

Méthode

- **Cuire le riz et réserver**
- **Faire revenir les légumes en dés dans l'huile**
- **Ajouter le porc taillé en petits cubes, le sel et le poivre**
- **Après 10 minutes, ajouter le bouillon de boeuf et le gingembre**
- **Laissez mijoter à feu doux 30 minutes et épaissir au besoin avec la fécule de maïs diluée dans 1c. à soupe d'eau**
- **Mélanger avec le riz et servir**

