

# Menu Exotique

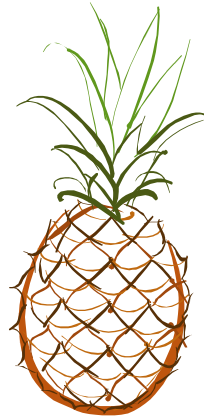
(Pour 4 personnes)

**Recette :** Râper le chou-fleur et la pomme, les arroser d'une cuillère à soupe de jus de citron. Mélanger 1 pincée de curry avec 1 pincée de piment en poudre, du sel et du poivre puis en saupoudrer les légumes. Mélanger. Arroser de 2 cuillères à soupe d'huile, remuer et laisser mariner au moins 1 heure avant de servir.



**Recette :** Couper les 4 côtes de porc désossées en lamelles. Eplucher les oignons et les émincer grossièrement. Couper l'ananas en triangles. Faire revenir le porc à la poêle pendant 10 minutes environ avec 3 cuillères à soupe d'huile. Ajouter 4 cuillères à café de nuoc-mâm et laisser cuire pendant quelques minutes. Déglacer avec le bouillon de volaille, ajouter 4 cuillères à soupe de coulis de tomate,

un peu de jus de la boîte d'ananas puis 4 cuillères à soupe de Maïzena délayée dans de l'eau. Saler. Laisser la sauce s'épaissir. Ajouter les oignons et l'ananas. Laisser mijoter pendant quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir chaud avec du riz blanc.



**Entrée**  
Chou-Fleur Râpé à la Pomme et au Curry

**Plat**  
Porc à l'Ananas et Riz Blanc

**Dessert**  
Velouté aux Fraises et aux Fruits de la Passion

**Recette :** Faire chauffer le lait et le miel dans une casserole puis laisser refroidir. Couper les fruits de la passion en 2. Mélanger les yaourts avec le lait refroidi et la pulpe d'un des fruits de la passion. Répartir le mélange dans 4 verrines. Décorer avec le reste de pulpe de fruit de la passion et les 8 fraises coupées en 2. Servir frais



**Ingrédients :** ½ Chou-Fleur \_ 1 Pomme \_ Jus de Citron \_ Curry \_ Piment en Poudre \_ Sel \_ Poivre \_ 5 Cuillères à Soupe d'Huile \_ 4 Côte de Porc \_ 2 Oignons \_ Ananas (1 grosse boîte) \_ Nuoc-Mâm \_ 40cl de Bouillon de Volaille \_ Coulis de Tomate \_ Maïzena \_ 14cl de Lait \_ 2 Cuillère à Soupe de Miel \_ 2 Fruits de la Passion \_ 4 Yaourts au Soja Parfum Mangue ou Fruits de la Passion \_ 8 Fraises (Gariguettes)