

## **Porc à la créole**

### **Pour 4 personne(s)**

- 500g d'échine de porc ou d'épaule
- 2 tomates
- 2 piments verts
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 c à s de thym émiété
- 1/2 c à s de curcuma (ou curry)
- 2 c à s d'huile

Couper la viande en cubes et l'oignon en lanières.

Lorsqu'ils ont pris une belle couleur, faire revenir la viande et l'oignon 3 min dans l'huile.

Ajouter le thym, les tomates coupées en petits dés, le curcuma puis les piments et l'ail écrasés.

Laisser cuire 10 min