

metro



Languettes de porc à la créole

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

15 ml Huile
(1 c. à soupe)

454 g Languettes de porc
(1 lb)

2 Gousses d'ail, émincées

1 Oignon espagnol, coupé finement

3 Tomates coupées, en dés

1/2 c. à thé Cari

Préparation

Dans un poêlon, chauffer le beurre et l'huile.

Faire revenir les languettes, l'ail et l'oignon.

Ajouter les tomates et le cari.

Cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une

finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
