

# 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 féculés 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.

---