

Dés de porc aigre-doux avec brocolis et riz
RECETTE

Dés de porc aigre-doux avec brocolis et riz



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

40 Min

INGRÉDIENTS

5 Produits

FAIRE

4 x

Découvrez cette nouvelle recette avec notre riz express long grain Ben's Original™ et notre sauce aigre-doux. N'hésitez pas à rajouter des légumes pour plus de fraîcheur.

PARTAGER

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 500 g de filet de porc, coupés en dés de 1.5 cm
- huile pour rôtir, sel, poivre
- 400 g de rosettes de brocolis

- 1 pot de sauce aigre-doux Ben's Original™
- 2 paquets de riz Express long grain Ben's Original™ (à 250 g)

PRODUITS UTILISÉS



BEN'S ORIGINAL™ riz Express Long Grain 250g

[Plus De Détails](#)

PRÉPARATION

1. 1

Faites revenir la viande dans l'huile en la retournant, assaisonnez, retirez. Sautez le brocoli dans l'huile 3-4 minutes en remuant. Ajoutez la sauce aigre-douce, portez à ébullition. Incorporez la viande.

2. 2

Préparez le riz selon les indications sur l'emballage.

3. 3

Dressez le riz et le mélange viande-légumes dans de petites coupes.

4. !

Astuce: Au lieu du porc, utilisez des lanières de poulet et à la place du brocoli, des rondelles de poireaux.

CATÉGORIES:

[Légumes](#), [Poêle de riz](#), [30 - 45 MIN](#), [Haute teneur en protéines](#), [Long grain](#), [Pour tous les jours](#), [Facile à préparer](#), [Idéal pour les plats à emporter](#)

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



[Poulet aigre-douce](#)

Temps

20 Min

Ingrédients

5 produits

[Plus De Détails](#)



[Poulet teriyaki](#)

Temps

25 Min

Ingrédients

9 produits

[Plus De Détails](#)



Gambas sautées avec riz et endives

Temps

19 Min

Ingrédients

10 produits

[Plus De Détails](#)

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/recettes/dés-de-porc-aigre-doux>