

Porc à l'Indonésienne



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1kg d'échine de porc en dés
- . 2 oignons
- . 2 gousses d'ail
- . 1 cuillère à soupe de curcuma moulu
- . 30 cl de bouillons de volaille
- . 1 cuillère à soupe de maïzena
- . 2 cuillères à soupe de jus de citron
- . 2 cuillères à soupe d'huile
- . sel et poivre

Pelez et émincez les oignons. Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte sur feu moyen et faites-y revenir les dés de porc. Ajoutez les oignons puis laissez cuire 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez dans la cocotte les gousses d'ail pelées et hachées, remuez quelques secondes et parsemez de curcuma. Mélangez 2 à 3 minutes pour parfaitement enrober la viande.

Ajoutez le bouillon. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 35 minutes environ.

Prélevez les morceaux de viande et réservez-les dans un plat.

Mélangez la maïzena dans deux cuillères de jus de citron. Transvasez dans la cocotte en fouettant.

Portez à ébullition en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

Remettre la viande dans la cocotte avec la sauce, mélanger et servir aussitôt.