

Curry de porc coco-citronnelle

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 heure 30

Côté marché :

800 g de porc désossé et dégraissé

Echine, carré, filet mignon

100 g d'oignon

2 gousses d'ail

4 dl de lait de coco

3 bulbes de citronnelle fraîche

50 g de gingembre frais

2 cc de curry en poudre

1/2 cc de cannelle en poudre

6 pincées de piment de Cayenne en poudre

1 cs de jus de citron vert

2 cs de coriandre ciselée

Sel, poivre



Coupez la viande en cubes de 2 cm. Retirez les feuilles dures de la citronnelle et coupez les bulbes tendres en rondelles. Pelez les oignons, l'ail et le gingembre. Hachez-les grossièrement et séparément.

Mettez-le lait de coco dans le bol d'un robot. Ajoutez le hachis d'ail et d'oignons, le gingembre, le curry, la cannelle, le piment de Cayenne, sel, poivre. Mixez pour avoir une fine purée.

Versez la purée de coco aux épices dans une cocotte en fonte et ajoutez les cubes de viande. Mélangez et posez la cocotte sur feu doux. Portez à ébullition, couvrez, laissez cuire 1 heure 30 à petits frémissements, en remuant de temps en temps.

Lorsque le porc est cuit, ajoutez la coriandre et le jus de citron. Mélangez 2 mn puis retirez du feu et servez aussitôt. Accompagnez de riz, de chutneys divers, de fruits frais : rondelles de bananes, cubes de mangue verte, d'ananas ...

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>