

Colombo de porc aux légumes



Pour 4 personnes :

800 g de sauté de porc

500 g de petites pommes de terre à chair ferme

1 radis noir + 4 carottes moyenne

1 oignon + 3 gousses d'ail

2 CS rases de poudre de colombo

2 CS d'huile + Sel et poivre

- Laver et éplucher les légumes. Couper les pommes de terre en 2, les carottes en tronçons et le radis noir en cubes. Peler l'ail et l'oignon et les ciseler finement.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse ou une cocotte et y faire revenir les morceaux de viande, pendant 5 min à feu vif. Ajouter l'ail et l'oignon et poursuivre la cuisson, 2 à 3 min.
- Saupoudrer le tout avec la poudre de colombo, saler et poivrer au goût.
- Ajouter tous les légumes dans la cocotte et couvrir d'eau jusqu'à affleurer les ingrédients. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h30.

Ici, j'ai préparé le plat au Cookeo, en divisant le temps de cuisson par 2, soit 45 min, sous pression et avec 2 verres d'eau.

Bonne
Sandra