



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



CURRY DE SANGLIER

Ingrédients nécessaires à la recette:

- 800 g à 1 kg de sanglier ou porc
- 1 petit poivron rouge
- 1 pomme granny smith
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 oignons émincés
- 3 cm de racine de gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 cube de bouillon
- 200 ml de lait de coco
- 1 yaourt nature
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (pour la cocotte)
- sel

Couper le poivron en deux, ôter les graines, puis découper en petits cubes. Découper la viande en gros cubes. Peler la pomme et la couper en cubes. Peler et émincer l'ail et les oignons. Peler la racine de gingembre et la couper finement.

Dans une cocotte, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis faire revenir les morceaux de sanglier. Quand ils sont dorés, les réserver sur une assiette.

Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cocotte, puis faire revenir les oignons, l'ail et le gingembre avec les cubes de pomme et de poivron. Laissez cuire 10 min en remuant de temps en temps pour qu'ils n'accrochent pas.

Saupoudrer de curry, ajouter la viande et les raisins. Arroser avec le cube de bouillon dilué dans 500 ml d'eau.

Couvrir et laisser mijoter 45 min à feu doux. Vérifiez le niveau de liquide en cours de cuisson et ajouter un peu d'eau si nécessaire.

À la fin de la cuisson, ajouter le lait de coco et la moitié du yaourt, puis laisser mijoter à nouveau 10 min à découvert. Rectifier l'assaisonnement en sel et ajoutez le reste du yaourt au moment de servir.

Pour varier :

Très bon aussi avec de l'agneau(gigot désossé, coupé en cubes), du porc ou du poulet.