

## Pot au feu de porc et aubergines à l'orientale



*Magazine Good Food sept 07*

Pour 4 personnes

Prep 20 min (0 pour moi car je prépare au fur et à mesure et non à l'avance les ingrédients)

Cuisson : 1h20 min

3 csoupe huile neutre

750g sauté de porc pas trop gras

2 belles aubergines en gros dés

2 csoupe sucre muscovado (peut-être remplacé par de la vergeoise brune)

5 étoiles de badiane (anis étoilé)

1 bâton de cannelle

2 oignons ciselés

un bon pouce de gingembre frais pelé et coupé en tranches fines

1 piment rouge thaï épépiné et finement ciselé

1 bouquet de coriandre, feuilles et tiges, les tiges finement ciselées

2 csoupe sauce de poisson (nuoc mam)

jus d'1 gros citron vert (2 citrons verts normaux pour moi)

Préchauffer le four à 190°C sans chaleur tournante.

Mettre à chauffer 2 csoupe d'huile dans une cocotte en fonte et y faire revenir la viande sans la saler en remuant de temps en temps. Procéder en plusieurs fois si nécessaire. La viande doit bien dorer. Sortir le porc à l'aide d'une écumoire et le réserver dans un grand saladier.

Remettre éventuellement 1 csoupe d'huile dans la cocotte et y mettre les aubergines à dorer à leur tour, sans saler, et en remuant régulièrement. Quand les aubergines sont bien dorées, les retirer elles aussi et les réserver avec la viande dans le grand saladier.

Mettre le sucre dans la cocotte et touiller le temps de caraméliser légèrement. Ajouter cannelle et anis étoilé, mélanger pour enrober. Ajouter ensuite les oignons, le gingembre et la moitié du piment, mélanger, laisser caraméliser 2 ou 3 minutes, ajouter le porc et les aubergines, mélanger et laisser cuire 2 à 3 minutes.

Couvrir et enfourner à 190°C sans chaleur tournante pour 1 heure. Ajouter le jus de citron vert, l'autre moitié du piment rouge, la moitié de la coriandre (on garde juste de quoi faire la déco) et mélanger.

Servir avec du riz et décorer.