

Marmite de porc au curry



Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn (50 mn)

Les ingrédients pour 4 personnes :

700 g d'échine de porc désossée

3 oignons fanes

1 gousse d'ail

1 citron vert

1 brin de menthe

60 g d'amandes effilées (40 g)

25 cl de lait de coco

2 c à s de curry en poudre

2 c à s d'huile

Sel et poivre du moulin

Nettoyer et émincer les oignons. Couper la viande en bouchées et les faire dorer dans une cocotte avec les oignons dans l'huile chaude. Parsemer de curry et laisser revenir 3 mn. Ajouter l'ail épluché et haché, le lait de coco, sel et poivre. Couvrir et cuire 20 mn (45 mn) sur feu très doux.

Faire dorer à sec les amandes effilées et dès que la viande est bien tendre la parsemer d'amandes et de feuilles de menthe. Servir aussitôt accompagné de riz et de quartiers de citron vert.

Vous pouvez, la cuisson étant plus longue mettre plus de lait de coco pour avoir assez de sauce pour le riz.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>