

## CURRY THAÏLANDAIS DE PORC AUX CACAHUÈTES



### Pour 6 personnes

- 1,5 kg d'échine de porc
- 50 cl de lait de coco non sucré (1 boîte)
- 2 oignons
- 2 citrons verts
- 160 g de cacahuètes salées
- 4 c à soupe de curry (3 c à soupe)
- 5 cm de gingembre frais (1 c à soupe)
- 1 bouquet de coriandre
- 3 c à soupe d'huile
- poivre

Coupez la viande en petits dés...

Mixez les trois quarts des cacahuètes rapidement pour obtenir une poudre grossière...

Si vous prenez le gingembre en morceau, pelez-le et hachez-le finement...

Dans une cocotte, faites revenir les oignons pelés et émincés et la viande dans l'huile chaude...

Arrosez la viande avec le jus des citrons et poudrez de curry et remuez 2 minutes. Ajoutez la poudre de cacahuètes et le reste des cacahuètes entières...

On continue avec le lait de coco, la coriandre ciselée (réservez 4 brins pour la déco) et le gingembre...

Finalement poivrez, ne salez surtout pas car les cacahuètes sont salées, vous aurez tout le temps de rectifier en fin de cuisson selon votre goût...

Couvrez puis laissez cuire environ 40 à 45 minutes jusqu'à ce que la viande soit tendre...

Servez ce plat bien chaud avec du riz thaï, n'ayant pas celui-ci sous la main, j'ai servi avec du riz basmati...