

PORC AU CURRY

Pour 4 personnes



1 morceau d'échine de porc désossée de 0.800 kg environ
2 belles gousses d'ail
2 oignons moyens
1 feuille de laurier
2 cuillères à soupe de coriandre
1 boîte de tomates entières
1 pomme
1 verre de vin blanc
½ boîte de lait de coco
½ cuillère à café de paprika
2 cuillères à café de curry (ou plus, selon vos goûts)
1 cuillère à café gingembre en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
thym, laurier, persil
sel

1. Coupez la viande en morceaux carrés de 2 à 3 cm environ.
2. A l'aide d'un robot, faire une pâte avec l'oignon, l'ail, le gingembre et les tomates pelées ainsi que la pomme fruit préalablement pelé. Mettre la pâte dans une casserole avec l'huile d'olive.
3. Ajouter le vin blanc, les cubes de viande, saupoudrer avec le paprika, la moitié du curry et le thym et la feuille de laurier bien mélanger, salez.
4. Mettre à la cocotte minute, portez à ébullition et mijotez 30 minutes à thermostat position 6 Laissez retomber la pression.
5. Ajoutez le lait de coco, la seconde moitié de curry, laissez épaissir en remuant 10 à 20 min à feu vif.
6. Rectifier l'assaisonnement si besoin qui doit être bien relevé

Il est préférable de mettre peu de curry au départ! Et d'en ajouter un peu avant la fin de cuisson.