



Porc

Curry de porc coco-citronnelle



5h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

3h

REPOS

721

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le porc

800 g **Echine de porc**

Ingrédients pour la marinade

2 Bâton de citronnelle
2 c. à café **Gingembre frais**

2 Gousse(s) d'ail

1 Oignon(s)

2 c. à soupe **Curry**

ingrédients pour le curry

50 cl **Lait de coco**

800 g **Pomme(s) de terre**

2 c. à soupe **Huile d'arachide**

1 c. à soupe **Sucre semoule**

30 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1** Couper grossièrement l'oignon. Ecraser le bulbe des tiges de citronnelle avec le manche du couteau.
- 2** Les verser dans le bol d'un robot. Ajouter le gingembre, l'ail et le curry. Mixer.
- 3** Verser la pâte obtenue dans un saladier, ajouter la viande coupée en cubes réguliers. Mélanger et couvrir de film alimentaire.
- 4** Laisser reposer pendant 3 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson

- 1** Faire chauffer l'huile dans la cocotte, faire dorer les morceaux de porc.
- 2** Saupoudrer de sucre et remuer vivement. Lorsque la viande commence à caraméliser, verser le lait de coco et l'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 1h20.
- 3** Peler et couper les pommes de terre en cubes. Ajouter à la viande et poursuivre la cuisson à couvert pendant encore 40 minutes, en remuant de temps en temps.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser le curry dans des bols à l'aide d'une louche.
- 2 Décorer avec du persil et des tranches d'oignon rouge, servir.

4 branche(s) **Persil plat**
1 **Oignon(s) rouge(s)**