

CURRY DE PORC À L'ANANAS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g d'échine de porc
- 300 g d'ananas (frais ou en conserve)
- 2 oignons
- 200 ml de lait de coco
- 1 morceau de gingembre
- Un peu de piment rouge
- 3 gousses d'ail
- 2 c.a.c Graines de coriandre
- 2 c.a.c Grains de fenouil
- 2 c.a.c Curry en poudre
- 2 c.a.c Curcuma
- 2 c.a.c Concentré de tomates
- Nuoc mam ou de sauce soja



Instructions :

1. Coupez le gingembre en morceaux, ainsi que l'ail, et écrasez ça au pilon avec le piment et le concentré de tomate. Ajoutez les épices.
2. Découpez votre ananas en morceaux, et réservez un peu de jus.
3. Coupez votre viande en morceaux pas trop gros. Faites-la revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, de manière à ce qu'elle colore légèrement.
4. Ajoutez ensuite les oignons, puis la pâte de curry. Laissez cuire quelques minutes de manière que la pâte caramélise légèrement.
5. Déglacez avec le lait de coco, et ajoutez l'ananas en morceaux, ainsi que son jus.
6. Ajoutez un peu de nuoc mam ou de sauce soja pour jouer l'exhausteur de goût. Puis laissez mijoter tout ça à feu doux pendant une trentaine de minutes.

ENVOYEZ-NOUS VOS PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS
SUR INSTAGRAM OU FACEBOOK EN DM.



@MAISONVESSIERE