

Curry de porc au lait de coco

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.	Grande cocotte 10 pers.
Échine de porc	1 kg	1,5 kg	2 kg
Oignons moyens	2	3	4
Pomme(s)	1	1	2
Gousses d'ail	2	3	4
Coriandre	3 c. à c.	4 c. à c.	5 c. à c.
Curry	3 c. à c.	4 c. à c.	5 c. à c.
Gingembre	2 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Lait de coco	20 cl	20 cl	30 cl
Huile d'olive	1 filet	1 filet	1 filet
Cube de bouillon de volaille	1 (facultatif)	1 (facultatif)	1,5 (facultatif)
Farine	-	-	-
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Coupez la viande en cubes.
- 2 - Dans un récipient, mélangez les morceaux de viande avec les épices et un filet d'huile d'olive (bien malaxer la viande pour une bonne imprégnation viande/épices).
- 3 - Saupoudrez les morceaux de viande de farine.
- 4 - Ajoutez les oignons coupés en fines lamelles, l'ail écrasé, la pomme coupée en petits cubes.
- 5 - Mélangez à nouveau et répartissez l'ensemble dans la cocotte.
- 6 - Ajoutez le lait de coco ainsi que le cube de bouillon de volaille émietté.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn	1h15 mn
Inversion*			30 mn
HAUT :	Maxi 30 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	10 mn	10 mn	10 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez remplacer la pomme par des morceaux d'ananas frais. Servez avec un riz créole cuit avec une petite courgette et une ou deux tomates coupées en dés.