



Sauté de porc à l'exotique

Pour 4 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 grosse poignée de coriandre fraîche (à peu près 10 g)
- 130 g d'ananas frais (ou sinon en bocal)
- Le jus d'un demi-citron vert
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail

Le boucher :

- 800 g de viande de porc (si vous faites une entrée, comptez alors 500 g)

L'épicier :

- 33 cl de lait de coco
- 1,5 cuillère à café bombée de pâte de curry Tikka Masala (moyennement fort)
- ¼ d'une tablette de bouillon de volaille
- 40 g de noix de cajou
- Huile, sel, poivre

1. Coupez votre viande en petits morceaux. Dans une cocotte, faites revenir la viande dans un peu d'huile pendant 5 minutes sur feu vif en remuant souvent (c'est ce qu'on appelle « marquer la viande»). Sortez votre viande de la cocotte et réservez-la.
2. Pendant que vous marquez la viande, émincez votre oignon (pour savoir comment couper un oignon facilement, cliquez-ici) et l'ail. Jetez-les dans votre cocotte à la place de la viande. Baissez le feu et faites revenir quelques minutes. Rajoutez un peu d'huile si besoin.
3. Après 3-4 minutes, remettez votre viande. Ajoutez le lait de coco, le curry, la tablette de bouillon de volaille. Aux premières ébullitions, baissez sur feu doux (vous devrez garder une petite ébullition). Faites revenir à découvert 30 minutes.
4. Coupez votre ananas en morceaux de même taille que ceux de votre viande. Concassez (cassez en morceaux) les noix de cajou. Et coupez la coriandre fraîche comme sur la photo



5. 5 minutes avant la fin de cuisson de votre sauté de porc, ajoutez l'ananas. Avant d'envoyer, ajoutez la coriandre, les noix de cajou et le jus d'1/2 citron vert.

Mon secret chuchoté l'oreille : comme tous les mijotés, il est meilleur réchauffé le lendemain...

Vous pourrez accompagner votre sauté de porc d'un riz basmati ou thaï.