

# Curry de Musquée et porc

---



---

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 1 heure

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

- 1.5 kg de musquée de Provence
- 1.2 kg d'échine de porc coupée en morceaux
- 2 citrons verts pressés
- 1 piment vert
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices à curry
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices garam masala
- Coriandre
- Sel, poivre

## **Préparation :**

1. Epluchez, épépinez et coupez la musquée en morceaux
2. Epluchez l'ail, l'oignon et le gingembre et hachez-les
3. Coupez les piments en deux, otez les graines et hachez-les
4. Dans une cocotte, chauffez l'huile
5. Ajoutez-y la viande que vous faites dorer sur tous les côtés
6. Retirez-la et versez l'ail, l'oignon, le piment et le gingembre
7. Laissez cuire 2 à 3 minutes, ajoutez les épices, le jus de citron vert et un grand verre d'eau
8. Remettez la viande, couvrez et laissez cuire à feu doux 30 minutes
9. Ajoutez les morceaux de musquée, assaisonnez et mélangez
10. Couvrez à nouveau et cuisez encore 30 minutes
11. Rajoutez de l'eau si nécessaire

## Curry de Musquée et porc

---

12. Coupez le feu et laissez la viande à couvert 15 minutes
13. Ajoutez la coriandre avant de servir