

Curry de Musquée et porc



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 h + 15 mn de repos

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 cuil. à soupe d'huile d'arachide
1 cuil. à soupe de mélange d'épices à curry
1 cuil. à soupe de mélange d'épices garam masala
coriandre
sel, poivre

Préparation:

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

Curry de Musquée et porc

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