

PORC A L'INDIENNE ET SON RIZ BASMATI



Ingrédients pour 4 personnes :

Préparation : 20 mn

Macération : 1 heure

Cuisson : 1h30

*800 g de porc (pointe ou palette) coupé en cubes (*j'ai pris du filet mignon de porc*)

*1 yaourt brassé

*20 cl de crème liquide

*2 oignons

*2 gousses d'ail

*50 g de cacahuètes

*1 cm de racine de gingembre (*à défaut gingembre en poudre*)

*2 cuillères à café de curcuma

*2 cuillères à café de coriandre en poudre

*1 cuillère à café de graines de cardamome

*1/2 cuillères à café de poivre de Cayenne

*2 cuillères à soupe d'huile

*sel

Pelez les oignons, l'ail et le gingembre. Mixez ensemble 1 oignon, l'ail, le gingembre, le curcuma, la coriandre et le poivre jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Mettez les cubes de porc dans un saladier, imprégnez-les de cette pâte, couvrez d'un film alimentaire et laissez macérer au frais pendant 1 heure au frais.

Chauffez l'huile dans une cocotte et faites revenir l'oignon restant émincé 3 minutes à feu doux.

Ajoutez les cubes de porc, cuisez 10 minutes en remuant.

Mélangez le yaourt, la crème et les cacahuètes grossièrement hachées. Versez dans la cocotte, mélangez, couvrez et cuisez 1h15 à feu doux en remuant de temps en temps. (*Comme j'ai utilisé du filet mignon, j'ai considérablement diminué le temps de cuisson*).

Salez au besoin. Servez éventuellement accompagné de 150 g de riz basmati cuit dans de l'eau bouillante parfumée d'une cuillère à café de curcuma. (*J'ai utilisé du riz thaïe*)

binôme gourmand

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>