

Curry de Porc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- SAUTE(S) DE PORC	850g coupés en dés
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- ANANAS	1/2 frais ou 8 tranches
- BOUILLON DE VIANDE	25 cl
- LAIT DE COCO	15 cl
- HUILE D'OLIVE	
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- SAFRAN	1 capsule
- CURRY EN POUDRE	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Dans un sauteuse, faites le revenir dans un peu d'huile sans laisser colorer puis ajoutez les dés de viande. Assaisonnez de gingembre et d'ail. Remuez puis saupoudrez avec le curry, le safran et le piment. Mélangez et laissez cuire pendant 1 minute.
- Arrosez alors avec le bouillon, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 50 minutes.
- Ajoutez alors les ananas coupés en dés ainsi que le lait de coco.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Saupoudrez de coriandre ciselée au moment de servir.

Remarque:

Servez avec du riz.