

SAUTE DE PORC INDIEN

Ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de porc (échine)	Epices : 1 cuil à café de :
1 gros oignon	Curcuma
3 gousses d'ail	Curry
3 belles aubergines	Cannelle
5 pommes de terre à chair ferme	Coriandre en poudre
1 petite barquette de coulis de tomate	Gingembre en poudre
Bouillon de veau en poudre	Piment
Sel	les graines de 10 gousses de cardamome
Coriandre fraîche	4 clous de girofle hachés
Huile d'olive	

Couper la viande en morceaux, pas trop gros, la mettre dans un plat creux, ajouter toutes les épices et bien mélanger. Laisser en attente 3 ou 4 heures.

Emincer l'oignon. Faire chauffer un peu d'huile dans une sauteuse. Faire revenir la viande pour qu'elle soit dorée, ajouter l'oignon. Verser la poudre de bouillon de veau, le coulis de tomates, les gousses d'ail épluchées et ajouter de l'eau pour recouvrir la viande. Amener à ébullition et baisser le feu pour laisser mijoter $\frac{3}{4}$ h environ, en remuant de temps en temps. Goûter pour rectifier l'assaisonnement (sel).

Eplucher les aubergines et les couper en petits dés. Les verser dans la sauteuse, et laisser cuire encore $\frac{3}{4}$ d'h.

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Les ajouter à la préparation et laisser cuire à feu doux jusqu'à cuisson (40 mn environ).

A la fin de la cuisson, les aubergines ont fondu et la sauce doit être un peu épaisse.

Mettre dans le plat de service. Ciseler des feuilles de coriandre fraîche, et en parsemer la viande.

Servir chaud.