LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Colombo de porc au lait de coco

Pour 3 personnes | Très facile

80 min | 3.97€ La portion (prix indicatif)

L'épice colombo va dans cette recette parfumer le porc au lait de coco.

Les ingrédients

- **500 g** de Sauté de porc
- **100 g** de Oignon jaune
- **3 gousse** de Ail
- **5 g** de Gingembre frais
- **3 pièce** de Tomate
- **150 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **15 g** de Mélange épice colombo
- **500 g** de Pomme de terre Charlotte
- **1 pièce** de Carotte

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 60 min | **Attente :** 0 min

1. Coupez un oignon en lamelles.
2. Coupez 3 tomates en dés.
3. Hachez 3 gousses d'ail et 1 càc de gingembre.
4. Faites chauffer de l'huile dans une casserole. Ajoutez 500 g de morceaux de porc. Faites-les colorer à feu moyen.
5. Ajoutez ensuite les lamelles d'oignon. Salez. Faites revenir 4 à 5 min à feu moyen.

6. Ajoutez l'ail et le gingembre. Mélangez 30 sec.
7. Ajoutez les dés de tomate. Salez.
   Continuez la cuisson 10 min à feu moyen jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée.
8. Ajoutez 2 càs de poudre de colombo. Mélangez.
9. Versez 150 ml de lait de coco et de l'eau pour submerger le porc (env. 400-500 ml). Salez d'½ càc.
   Portez à frémissement. Faites cuire à demi-couvert pendant 20 min en maintenant un petit frémissement.
10. Pendant ce temps, épluchez une carottes et 500 g de pommes de terre.
    Coupez la carotte en tronçons de 4 / 5 cm de long.
    Si la carotte est fine, gardez les tronçons comme ça, sinon coupez des morceaux de l'épaisseur de votre index.
    Coupez les pommes de terre en morceaux d'environ 2,5 cm.
    Mettez-les dans un bol d'eau froide en attendant.
11. Rajoutez les légumes dans la casserole après 20 min. Continuez la cuisson 20 min de plus.
12. Après 20 min, vérifiez la cuisson des légumes. Vous devez pouvoir y planter un couteau sans résistance.
    Ajoutez du sel si nécessaire.
13. Servez immédiatement ou bien laissez le plat reposer une nuit, il n'en sera que meilleur !