

# LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

★ Fiche recette ★

## CURRY DE PORC A L'ANANAS

*Plat mijoté familial, facile à réaliser et délicieusement parfumé !*

Ce curry de porc à l'ananas est un plat mijoté très doux, onctueux et parfumé que vous allez adorer servir en de nombreuses occasions. Il peut être préparé à l'avance et peut même se congeler, d'ailleurs, comme la plupart des plats mijotés, il supporte bien d'être réchauffé et n'en sera que meilleur...

Le « curry » est un plat traditionnel indien qui réunit un ensemble de saveurs harmonieuses. Pour parvenir à une harmonie parfaite, le curry doit comporter des épices bien choisies + un épaississant (ici, les oignons et la crème fraîche) + un acidifiant (ici, la tomate et le jus de citron). Ce curry de porc fera le bonheur des grandes tablées familiales et de vos repas conviviaux entre amis ! Les amateurs de saveurs sucrées-salées se régaleront ! Pour le servir, posez la cocotte sur la table et ouvrez le couvercle afin que tous puissent profiter des doux parfums de ce curry. Vous pouvez aussi remplacer le porc par de la dinde (morceaux de sauté).

### CE QU'IL VOUS FAUT :

- ▶ 800g de porc désossé dans l'échine ou l'épaule
- ▶ 1 petit ananas victoria
- ▶ 2 gousses d'ail hachées, 2 oignons en fines lamelles
- ▶ ½ brique de coulis de tomates (petite brique)
- ▶ 1 cuil. à s. de **curry doux en poudre** + un peu de **curcuma** de La Cuisine des Epices
- ▶ 50cl de bouillon de volaille (1 cube dilué dans 50cl d'eau très chaude)
- ▶ 1 grosse cuil. à s. de crème fraîche épaisse
- ▶ Jus de citron
- ▶ Quelques brins de coriandre fraîche (ou persil plat, ciboulette...)
- ▶ Huile, beurre, sel, poivre
- ▶ *Optionnel : Maïzena « Sauceline » (liaison des sauces blanches)*

### PREPARATION :

1. Dans une cocotte avec un peu d'huile, faire revenir les oignons en fines lamelles, une fois revenus, les mettre de côté. Remettre un peu d'huile dans votre cocotte et faire dorer les morceaux de porc sur toutes les faces, puis déglacez avec le bouillon de volaille qui doit être très chaud (attention aux projections).
2. Amener à ébullition. Ajoutez les oignons revenus, le coulis de tomates, l'ail haché, le curry en poudre, un peu de sel. Cuire à petits bouillons, à couvert pendant une trentaine de minutes.
3. Pendant ce temps, découpez votre ananas en petits morceaux.
4. Après que votre curry de porc ait cuit 30 bonnes minutes, ajoutez les morceaux d'ananas dans votre cocotte, poursuivre la cuisson un bon quart d'heure, toujours à petits bouillons. Il faut que votre viande soit très tendre, n'hésitez pas à prolonger la cuisson à feu doux si ce n'est pas assez tendre, cela ne risque rien.
5. Finalisez votre sauce en ajoutant 1 grosse cuil. à s. de crème fraîche + un peu de jus de citron (au moins 1 à 2 cuil. à s.). Bien mélanger. Si votre sauce est trop liquide, vous pouvez lier avec un peu de Maïzena-sauceline en prenant soin de l'incorporer à gros bouillons par petites quantités en mélangeant bien à chaque fois et en laissant reprendre l'ébullition. Vous pouvez aussi ajouter quelques pincées de curcuma pour renforcer l'éclat jaune de votre plat !
6. Servir bien chaud ! Parsemez quelques feuilles de coriandre fraîche ou toute autre plante aromatique qui vous fait plaisir (persil plat, ciboulette, hysope...). Ce plat se réchauffe bien et peut être congelé.

Vous pouvez aussi ajouter des pommes en morceaux avec l'ananas, ce sera très bon ! Vous ajouterez vos morceaux de pommes en fin de cuisson, comme l'ananas.



Photographie non libre de droit. Reproduction autre que sur le site www.lesepicesorient.fr non autorisée.

LA CUISINE DES ÉPICES

— Créateur et fabricant de mélanges d'épices —

©La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : [www.lacuisinedesepices.fr](http://www.lacuisinedesepices.fr)

Retrouvez des  
centaines de recettes  
sur notre blog  
[www.lesepicesorient.fr](http://www.lesepicesorient.fr)

