

Curry de porc au potiron



1 h 20

Facile

Le curry de porc au potiron est une recette qui fonctionne à tous les coups : côté table, cette recette séduit toutes les papilles, et côté cuisine, elle est vraiment irratable ! De quoi intéresser les cuisiniers débutants et un peu timides, et puis tout simplement ceux qui ont envie de changer un peu du quotidien et d'apporter un peu d'exotisme et de saveurs d'ailleurs dans leur assiette ! En l'occurrence, le lait de coco, le gingembre et bien sûr le curry feront voyager le palais, quand le potiron assurera la plus grande douceur, mieux que quiconque ! Un véritable délice...

Ingrédients : 6 Pers.

- 1 kg de filet mignon coupé en cubes
- 500 g de potiron
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de lait de coco
- 3/4 l de bouillon de volaille
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 2 c. à café de curry
- huile
- sel, poivre

Préparation :

- Préparation 20 min
- Cuisson 1 h

- **1.** Pelez et hachez les oignons et l'ail.
- **2.** Epluchez et coupez le potiron en cubes, en ayant retiré préalablement les graines.
- **3.** Faites chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une marmite.

- **4.** Faites revenir les cubes de porc jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- **5.** Retirez la viande de la marmite puis ajoutez à la place les oignons et l'ail.
- **6.** Laissez revenir pendant 2 minutes puis ajoutez le bouillon, le gingembre et le curry.
- **7.** Laissez mijoter pendant 5 minutes puis ajoutez le lait de coco, du sel et du poivre.
- **8.** Incorporez la viande ainsi que les morceaux de potiron, et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes puis à feu vif pendant 15 minutes.
- **9.** Mélangez bien en fin de cuisson puis servez de suite décoré de persil ciselé.