

Le cari de porc

Pour 4 à 6 personnes

1 kg de porc dans le filet ou dans l'épaule; 500 g de tomates; 200 g d'oignons; 2 cuillerées à soupe d'huile; une demi cuillerée à café de curcuma en poudre; 1 cuillerée à café de gingembre frais râpé; 1 cuillerée à soupe de persil haché; 2 gousses d'ail; 1 brin de thym; sel, poivre.

1. Couper la viande de porc en cubes de 2 cm. Plonger les tomates dans l'eau bouillante, les peler, enlever les graines, puis hacher grossièrement la pulpe. Peler les oignons et les émincer finement. Dans une cocotte verser un peu d'huile et faire chauffer. Y rôtir les morceaux de viande de toutes parts, puis les mettre de côté. Puis dans le même ustensile faire revenir les oignons émincés en baissant le feu. Ajouter l'ail émincé

également, la pulpe de tomate, le thym, le gingembre râpé. Mélanger bien le tout, puis remettre les morceaux de viande avec l'ensemble. Parsemer de curcuma, de sel et de poivre. Couvrir et laisser cuire sur feu doux durant 30 à 35 minutes.

2. Surveiller la cuisson, en remuant de temps à autre à la cuillère de bois. La viande doit être tendre et la sauce très courte. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter le persil haché frais. Servir aussitôt accompagné du riz.