

Colombo de porc antillais (4 personnes)



- 800 gr d'épaule de porc (palette)
- 2 à 3 oignons (selon le goût)
- 6 gousses d'ail
- Des épices colombo
- De l'huile
- 6 tomates pelées
- 1 tronçon de gingembre ou 30 gr de gingembre confit ou en poudre
- 1 boîte de lait de coco
- Sel, poivre

Préparation

1. Mettre la viande à revenir dans l'huile, dans une cocotte en fonte
2. Dès que les morceaux sont colorés, y ajouter les oignons émincés en rondelles
3. Lorsque les oignons ont doré, ajouter le gingembre émincé ainsi que l'ail écrasé. Mélanger
4. Ajouter les tomates coupées en morceaux ainsi que leur jus, attendre que le tout rougisse
5. Ajouter 4 cuillères à soupe d'épices Colombo ou davantage selon votre goût
6. Mélanger jusqu'à obtention d'une coloration orange
7. Ajouter le lait de coco, de façon à recouvrir les morceaux de porc
8. Laisser mijoter 1 heure, couvercle semi-recouvert sur feu doux
9. Servir de préférence avec un riz blanc ou un riz thaï