

Colombo de Porc

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Macération : 1 heure

Cuisson : 1 heure

INGREDIENTS

- 1 kilo de viande de porc
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 3 pommes de terre moyenne
- 2 carottes
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 paquet de poudre à colombo
- 1 pincée de coriandre
- 1 branche de thym
- 1 gros oignon
- 2 clous de girofle
- 2 citrons
- 1 piment
- 1 botte d'oignon - pays (cives)
- Vinaigre, huile, sel et poivre

PREPARATION

Découpez la viande de porc en morceaux et la faire macérer pendant heure dans un mélange de sel, de poivre, d'ail écrasé (3 gousses), de piment haché, de clous de girofle et de vinaigre.

Hachez finement l'oignon - pays, l'oignon, le persil et l'ail. Faites revenir légèrement dans une cocotte avec un peu d'huile avec la coriandre et le thym.

Coupez les légumes en morceaux et versez-les dans la cocotte. Ajoutez la viande.

Délayez la poudre de colombo dans un peu d'eau et ajoutez. Bien remuez. Couvrez l'eau et laissez cuire à couvert pendant 3/4 heure environ, à feu moyen.

En fin de cuisson, goûtez et rectifiez l'assaisonnement s'il le faut.
En dernier lieu, arrosez avec le jus des citrons.

Servez avec du riz

COMMENTAIRES

Vous pouvez aussi ajouter du tamarin amère ou de la mange verte pour aciduler le goût.