

# **l'épicerie de bruno**

## **Porc vindaloo comme à Goa**

Vous pouvez également réaliser cette recette avec des poissons blancs, type cabillaud ou morue fraîche avec une cuisson plus rapide.

### **Marché pour 4 personnes**

5 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou de cidre, 2 cuillères à café de jus de citron, 1 Kg de viande de porc coupée en cubes d'environ 2 cm, 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 2 oignons (pelés et coupés en fines lamelles), 250 ml d'eau, 6 gousses d'ail (pelées)

### **A l'épicerie de bruno**

2 à 4 cuillères à soupe de vindaloo masala (celui-ci étant assez pimenter, doser selon votre goût), 1 ½ cuillère à café de sel marin fin, 1 cuillère à café de sucre de palme (ou un autre sucre brun), « cuillères à café de gingembre en poudre, 1 ½ cuillère à café de graines de moutarde noire, 8 feuilles de curry

### **La Recette**

Mélanger le sel, le sucre brun et le vinaigre. Réserver.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile à feu moyen. Rajouter les oignons, remuer jusqu'à ce qu'ils soient un peu caramélisés.

Retirer les oignons et les mettre sur un papier de type Sopalin. Garder l'huile et la cocotte de côté.

Mettre les oignons dans un mixer avec 2 cuillères à soupe d'eau, mixer, puis rajouter cette purée au vindaloo masala. C'est la pâte de vindaloo qui vous servira par la suite.

Rincer le mixer, y mettre gingembre, ail et 3 cuillères à soupe d'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faire réchauffer la cocotte où vous avez cuit les oignons à feu moyen / fort. Y faire cuire les cubes de porcs, quelques uns à la fois, afin de les saisir sur chaque côté.

A chaque fois que les cubes sont saisis, les mettre de côté dans un grand bol, et renouveler l'opération.

Rajouter le mélange ail / gingembre dans la cocotte, réduire à feu moyen, mélanger quelques secondes. Rajouter les graines de moutarde, remuer, puis les cubes de porcs et le liquide contenu dans leur bol, la pâte vindaloo et le reste de l'eau.

Porter à ébullition, couvrir, puis laisser mijoter à feu doux / moyen 1 heure environ jusqu'à ce que le porc soit tendre, en remuant de temps en temps.

Servir avec du riz basmati ou du riz long.