

PORC DHANSAK



Ingrédients pour 6 personnes :

3 cs d'huile
2 oignons émincés
4 gousses d'ail pilées
1 cc de curcuma moulu
1 cc de cumin moulu
2 cc de coriandre moulue
2 cc de garam massala moulue
500 g de potiron épluché et détaillé en cubes
1 aubergine épluché et coupée en tronçons
6 feuille de cari
200 g de lentilles corail rincées et égouttées
1 l d'eau
1 kg de sauté de porc en morceaux

- Dans une sauteuse faire revenir dans l'huile chaude l'oignon et l'ail écrasé. Dès qu'il commence à colorer, ajouter les épices. Mélanger jusqu'à ce que la préparation embaume.
- Incorporer le potiron, l'aubergine, les feuilles de cari, les lentilles et l'eau. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser frémir 30 minutes, jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Mettre à refroidir.
- Mixer le mélange en purée homogène. Ajouter la viande et porter à ébullition. Couvrir et baisser le feu. Laisser frémir 1 heure à feu doux puis encore 30 minutes sans couvercle. La viande doit être tendre et la sauce épaisse.
- Servir avec du riz ou du pain indien.

PS : Il est possible de ne pas mixer les légumes et de faire cuire directement la viande avec. En fonction de la saison, le potiron peut être remplacé par de la courgette.