



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Colombo de porc au lait de coco

Pour 3 personnes

Très facile

80 min

3.97€ La portion (prix indicatif)

L'épice colombo va dans cette recette parfumer le porc au lait de coco.

Les ingrédients

- **500 g** de Sauté de porc
- **100 g** de Oignon jaune
- **3 gousses** de Ail
- **5 g** de Gingembre frais
- **3 pièce** de Tomate
- **150 ml** de Lait de coco (à cuisiner)
- **15 g** de Mélange épice colombo
- **500 g** de Pomme de terre Charlotte
- **1 pièce** de Carotte

Étapes de préparation

**Préparation : 20 min****Cuisson : 60 min****Attente : 0 min**

- 1** Coupez un oignon en lamelles.
- 2** Coupez 3 tomates en dés.
- 3** Hachez 3 gousses d'ail et 1 càc de gingembre.
- 4** Faites chauffer de l'huile dans une casserole. Ajoutez 500 g de morceaux de porc. Faites-les colorer à feu moyen.
- 5** Ajoutez ensuite les lamelles d'oignon. Salez. Faites revenir 4 à 5 min à feu moyen.

- 6 Ajoutez l'ail et le gingembre. Mélangez 30 sec.
- 7 Ajoutez les dés de tomate. Salez.
Continuez la cuisson 10 min à feu moyen jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée.
- 8 Ajoutez 2 càs de poudre de colombo. Mélangez.
- 9 Versez 150 ml de lait de coco et de l'eau pour submerger le porc (env. 400-500 ml). Salez d'½ càc.
Portez à frémissement. Faites cuire à demi-couvert pendant 20 min en maintenant un petit frémissement.
- 10 Pendant ce temps, épluchez une carottes et 500 g de pommes de terre.
Coupez la carotte en tronçons de 4 / 5 cm de long.
Si la carotte est fine, gardez les tronçons comme ça, sinon coupez des morceaux de l'épaisseur de votre index.
Coupez les pommes de terre en morceaux d'environ 2,5 cm.
Mettez-les dans un bol d'eau froide en attendant.
- 11 Rajoutez les légumes dans la casserole après 20 min. Continuez la cuisson 20 min de plus.
- 12 Après 20 min, vérifiez la cuisson des légumes. Vous devez pouvoir y planter un couteau sans résistance.
Ajoutez du sel si nécessaire.
- 13 Servez immédiatement ou bien laissez le plat reposer une nuit, il n'en sera que meilleur !