

COLOMBO DE PORC



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de viande de porc (épaule et/ou échine)
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 carottes
- 1 tige de céleri en branche (*facultatif*)
- 3 pommes de terre moyennes ou des cristophines (*je n'ai pas mis cette fois-ci*)
- 4 à 5 gousses d'ail
- 2 à 3 cuillères à soupe rases de poudre à colombo
- 1 pincée de coriandre
- 1 branche de thym ou une pincée de thym en poudre
- 1 bel oignon
- quelques cives (*j'ai mis deux échalotes*)
- 2 citrons
- 1 petit piment (j'ai mis un peu de piment de Cayenne en poudre à la place)
- 1 cube de bouillon de volaille + 75 cl d'eau
- huile, sel et poivre

Marinade : mettez la viande coupée en morceaux dans un saladier, salez et poivrez. Pressez un citron et versez le jus dans un bol. Ecrasez 2 gousses d'ail au dessus du bol. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de poudre à colombo et mélangez. Versez ce mélange sur la viande et mélangez afin de bien imprégner la viande. Couvrez avec du film alimentaire puis laissez mariner à température ambiante pendant au moins 1 heure.

Hachez finement les cives ou les échalotes, l'oignon, le piment, le persil et l'ail restant. Faites revenir légèrement dans une cocotte avec un peu d'huile. Ajoutez la viande égouttée et laissez dorer un peu. Lavez l'aubergine et la courgette, épluchez carottes et pommes de terre. Coupez tous les légumes en morceaux et versez les dans la cocotte (sauf les pommes de terre que vous mettrez à cuire environ 20 mn avant la fin de la cuisson). Ajoutez le reste de la poudre à colombo, la coriandre et le thym et couvrez avec de l'eau chaude (environ 75 cl) dans laquelle vous aurez fait fondre le cube de bouillon de volaille. Laissez cuire à couvert pendant 45 minutes à 1 heure à feu moyen. En fin de cuisson, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Juste avant de servir, ôtez la branche de thym et arrosez avec le jus du citron restant. Servez éventuellement avec du riz.