

COLOMBO DE PORC

(Quantité pour 15 parts)

INGRÉDIENTS

- 3 kg de rouelle de porc
- 9 pommes de terre
- 3 grosses aubergines
- 6 oignons jaunes
- 10 branches de cives
- 10 branches de persil plat
- 3 c à soupe de graines à roussir (cumin, fenugrec, moutarde)
- 2 branches de thym
- 6 feuilles de laurier
- 6 c. à soupe de pâte à Colombo
- Quelques gouttes de citron vert en fin de cuisson

Marinade de la viande

- 2 citron vert
- 6 gousses d'ail
- 2 c à soupe de pâte à colombo
- 2 piments végétarien (non piquant)
- sel et poivre
- 30 cl d'eau

PRÉPARATIONS

Marinade

1. Couper la rouelle en morceaux et mélanger avec les ingrédients de la marinade (jus de citron, ail et piment hachés, pâte à colombo, sel, poivre et eau).
2. **Réserver au frais pour une nuit.**

Cuisson

3. Hacher l'oignon, cives et persil. Couper les pommes de terre et l'aubergine en morceaux.
4. Dans une sauteuse faire chauffer un filet d'huile.
5. Ajouter les graines à roussir (sans les faire brûler).
6. Saisir légèrement les morceaux de viande sur toutes les faces. **Veiller à conserver la marinade.**
7. Ajouter oignon, cives, persil, thym, laurier et faire revenir 2 minutes.
8. Ajouter la pâte à colombo (détendue avec un peu d'eau), la marinade réservée, les pommes de terre et aubergine en morceaux. Couvrir d'eau juste à hauteur.
9. Couvrir et laisser mijoter 40 minutes. La sauce doit réduire un peu.
10. Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.
11. Ajouter qq gouttes de citrons vert au moment de servir