

Curry de porc au cidre

Recette pour 4 personnes :

Les ingrédients : Filet mignon de porc 1kg ; oignons doux 4 moyens ; huile d'olive 2 c.à soupe ; farine 25g ; curry 1c.à soupe ; cidre brut 30cl ; bouquet garni 1 ; pommes « reinettes », ou « belchard » 1kg ; beurre 25g ; crème fraîche liquide 150g ; sel et poivre.

1. Découper le filet en cubes de 2 cm. environ Les assaisonner.
2. Eplucher les oignons et les tailler en rondelles fines.
3. Faire dorer les cubes de viande. Réserver.
4. Rissoler légèrement les oignons ; rajouter les cubes de viande et bien remuer.
5. Tamiser de farine ce mélange jusqu'à obtenir une légère coloration.
6. Saupoudrer de curry ; arroser de cidre jusqu'à hauteur de la viande, remuer.
7. Ajouter le bouquet garni.
8. Cuire à feu doux à couvert pendant 1h30mn. environ, vérifier le niveau du liquide de cuisson, en rajouter si nécessaire.
9. Eplucher les pommes, les couper en dés, et les faire dorer à la poêle dans le beurre.
10. Verser la crème sur les pommes, assaisonner légèrement et laisser mijoter 5 mn.
11. Mélanger tous les ingrédients, et dresser dans un plat.

Ce plat peut être accompagné de riz Thai ou Basmati.