

Une recette indienne

Curry de porc Vindaloo

Porc pimenté à l'ail et au vinaigre

Une recette de Mridula Baljekar, *Cuisiner comme en Indes*, 2010, Londres, ed. Parragon, p. 51

Le mot vindaloo provient de deux termes portugais : vin, qui signifie « vinaigre » et alho qui veut dire « ail ». Les Portugais débarquèrent en effet en Inde avec du porc conservé dans du vinaigre aillé et poivré, que les Indiens adoptèrent par la suite.

Ingrédients

- | | |
|---------------------------------|---|
| ☆ 700 gr de cou de porc | ☆ 2 cc de purée d'ail |
| ☆ 2 à 6 piments rouges | ☆ 1 cs de purée de gingembre |
| ☆ 5 clous de girofle | ☆ 3 cs de vinaigre (cidre ou vin blanc) |
| ☆ 1 bâton de 2,5 cm de cannelle | ☆ ½ jus citron vert |
| ☆ 4 gousses de cardamome | ☆ 4 cs d'huile |
| ☆ ½ cc de poivre noir | ☆ 2 gros oignons finement hachés |
| ☆ 1 pincée de macis | ☆ 1 cc de sel + 1 cc de sucre |
| ☆ ¼ de noix de muscade | ☆ 2 grosses gousses d'ail hachées |
| ☆ 1 cc graine de cumin | ☆ 8 à 10 feuilles de curry |
| ☆ 1½ cc de graines de coriandre | |
| ☆ ½ cc de graines de fenouil | |

Réaliser

- 1) Moudre les 10 premiers ingrédients (toutes les épices) dans un moulin à café ;
- 2) Transférer la poudre obtenue dans une terrine, ajouter les purées d'ail et de gingembre, le vinaigre et le jus de tamarin, et mélanger le tout ;
- 3) Mettre le porc dans une terrine en verre et l'enrober d'un quart du mélange précédent ;
- 4) Couvrir et laisser mariner 30 à 40 min. au réfrigérateur ;
- 5) Dans une casserole à fond épais, chauffer 4 c. à soupe d'huile, ajouter les oignons et cuire 8 à 10 min. en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés ;

- 6) Ajouter le mélange à base d'épices restant et cuire 5 à 6 min. sans cesser de remuer ;
- 7) Incorporer 2 cs d'eau chaude et cuire jusqu'à ce qu'elles se soient évaporées ;
- 8) Répéter l'opération avec les 2 cs d'eau chaude restantes ;
- 9) Ajouter le porc mariné et cuire 5 à 6 min. à feu moyen à vif, jusqu'à ce qu'il se colore ;
- 10) Ajouter le sel, le sucre et 250 ml d'eau chaude, porter à ébullition et réduire le feu ;
- 11) Couvrir et laisser mijoter 50 à 55 min. , jusqu'à ce que la viande soit tendre ;

Finaliser

- 12) Pendant ce temps, chauffer 2 cc d'huile dans une petite casserole à feu doux, ajouter l'ail haché et faire revenir en remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit doré ;
- 13) Ajouter les feuilles de curry et laisser grésiller 15 à 20 secondes ;
- 14) Incorporer le tout à la préparation à base de porc, retirer du feu et servir immédiatement.

Accompagnement : riz basmati ou légumes.