

Porc Vindaloo

Pour 4 personnes



- 1 kg de viande de porc assez grasse: j'avais mis un mélange de poitrine non fumée et non salée, et d'échine
- 6 gousses de cardamome
- 1 c. à c. de grains de poivre noir
- 4 piments séchés (ou plus, ou moins selon votre goût)
- 1/2 c. à c. de clous de girofle
- 1 bâton de cannelle brisé en morceaux
- 1 c. à c. de graines de cumin
- 1/2 c. à c. de curcuma en poudre
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 1/4 de c. à c. de fenugrec
- 4 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 4 c. à s. d'huile
- 2 gros oignons émincés
- 10 gousses d'ail émincées
- 1 morceau de gingembre frais de 5 cm, coupé en petits dés
- 4 tomates bien mûres, grossièrement concassées, ou une grosse boîte de tomates pelées
- 1 c. à c. de jaggery, ou de sucre roux

Coupez la viande de porc en gros dés.

Ouvrez les gousses de cardamome pour en retirer les petites graines noires. Dans un moulin à café spécialement utilisé pour cela, ou dans un petit mixer, ou au mortier, réduisez en poudre les graines de cardamome, les grains de poivre noir, les piments séchés, les clous de girofle, la cannelle, les graines de cumin, les graines de coriandre et les graines de fenugrec. Ajoutez le curcuma et mélangez.

Transférez cette poudre dans un grand saladier, ajoutez les vinaigres et mélangez bien. Incorporez les dés de porc pour qu'ils soient bien enrobés de marinade.

Filmez et réservez au moins deux heures au réfrigérateur, idéalement une nuit entière.

Faites chauffer l'huile à feu doux dans une cocotte en fonte ou en terre. Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajoutez l'ail, le gingembre et les tomates, mélangez bien.

Ajoutez les morceaux de porc, augmentez le feu et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mouillez avec 25 cl d'eau et le reste de la marinade (je verse l'eau dans le saladier où avait mariné le porc pour récupérer toutes les épices), salez. Portez à ébullition à feu moyen. Ajoutez le sucre, couvrez et faites cuire environ 1h30 à feu doux, en mélangeant de temps en temps.

Chapatis aux épinards

125 g de farine complète
125 g de farine T55
1/2 c. à c. de sel
80 g d'épinards en branches surgelés, ou 300 g d'épinards frais,
soigneusement lavés et équeutés
1 c. à c. de ghee (ou d'huile)

Mettez à cuire les épinards dans de l'eau bouillante. si ce sont des épinards frais, hachez les feuilles dès qu'ils sont "tombés". Conservez l'eau.

Dans le bol d'un pétrin ou dans un grand saladier, mélangez les farines, le sel et le ghee (ou l'huile) Ajoutez les épinards et 15 cl d'eau de cuisson et pétrissez jusqu'à obtenir une boule souple. Ajoutez de la farine si la pâte est trop collante ou de l'eau si elle est trop sèche. couvrez d'un torchon et laissez reposer 30 mn.

Farinez le plan de travail, un rouleau à pâtisserie et vos mains. Prélevez une boule de pâte de la grosseur d'un abricot et aplatissez-la au rouleau sur 2 mm d'épaisseur, en la retournant deux ou trois fois. N'hésitez pas à fariner.

Faites chauffer une poêle à feu moyen, badigeonnez-la d'huile ou de ghee, secouez le chapati pour faire tomber l'excédent de farine qui brûlerait et faites cuire une à deux minutes de chaque côté. Mettez les chapatis cuits dans un assiette et les recouvrant d'un torchon pour éviter qu'ils ne durcissent.

Raïta aux carottes

2 grosses carottes
2 yaourts brassés nature
1 c. à c. de graines de moutarde
1 c. à s. de ghee
1/2 c. à c. de sel
1 petit bouquet de coriandre

Faites cuire les carottes dans de l'eau bouillante, puis écrasez-les à la fourchette.

Mélangez les yaourts et le sel. Ajoutez les feuilles de coriandre ciselées. Dans une petite casserole ou une louche, faites chauffer l'huile et ajoutez les graines de moutarde. Dès qu'elles crépitent, prélevez-les avec une cuillère, jetez l'huile ou le ghee, et ajoutez les graines de moutarde au yaourt. Incorporez les carottes, mélangez bien. Réservez au réfrigérateur, servez froid.

Servez avec du riz basmati ou thaï parfumé comme ici (c'est celui que je préfère) en présentant à table les plats dans lesquels chacun se servira. J'avais ajouté un peu de colorant orange dans le riz pour faire de ce repas une vraie fête!