

## COTES DE PORC AU CURRY

Pour 4 personnes.

- 4 côtes de Porc
- 30 g de beurre
- 2 tomates ou une petite boîte de tomates concassées
- 2 pommes de terre
- 2 oignons
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre de Cayenne
- 1 cuillerée à soupe de poudre de Curry
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche (facultatif)



Dans un autocuiseur, faire chauffer le beurre.

Y mettre la viande à roussir.

La retourner, puis y ajouter les oignons coupés en rondelles.

Saler et poivrer.

Saupoudrer d'une cuillerée à soupe de farine.

Mélanger.

Ajouter une cuillerée à café de Curry, deux verres d'eau bouillante, le bouquet garni, la gousse d'ail, les pommes de terre et tomates coupées en quartiers.

Fermer et laisser cuire doucement 20 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.

Après cuisson, retirer la viande de la cocotte.

La tenir au chaud dans le plat de service.

Oter le bouquet garni de la sauce.

La passer au moulin à légumes afin d'écraser les pommes de terre et les tomates.

Facultatif : ajouter deux cuillères à soupe de crème fraîche à la sauce...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>