

COLOMBO

de porc
et patate douce



POUR 6 PERSONNES

1,2 kg d'échine de porc sans os ou filet mignon,
coupé en cubes
700 g de patates douces
1 oignon
1 citron vert non traité (zeste et jus)
1 piment rouge (si possible)
4 gousses d'ail (voir 2)
Coriandre
200 g de pulpe de tomate en conserve
10 cl de lait de coco
2c.à soupe de colombo
2c.à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

477

Épluche l'oignon et l'ail dégermé, puis émince-les. Coupe et épépine le piment, hache-le. Zeste le citron, presse le fruit pour en extraire le jus. Cisèle la coriandre. Chauffe l'huile dans une cocotte et dore les cube de porc 10 minutes. Ajoute l'oignon, l'ail et le piment, faire rissoler 5 minutes. Saupoudre de colombo, incorpore la pulpe de tomate, le zeste de citron, sale et poivre. Mélange et couvre d'eau. Laisse mijoter 50 minutes à couvert. Pèle les patates douces, puis taille-les en morceaux. Ajoute-les dans la cocotte. Verse le jus de citron et le lait de coco. Poursuivre la cuisson 10 minutes sans couvrir. Rectifie l'assaisonnement, ajoute la coriandre et servir rapidement.