


# CURRY VINDALOO

Préparation	30min
Cuisson	45min
Total	1h15
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

600 g de viande de porc pour ragoût	1 cuillère à café de cannelle moulue FUCHS
1 oignon jaune	2 cuillères à café de curry rouge FUCHS
1 boîte de lait de coco onctueux 200ml	Moulin Sel de mer FUCHS
1 boîte de tomates concassées 400g	3 cuillères à soupe de ghee (ou de beurre clarifié)
1 cuillère à café de poivre noir moulu FUCHS	50 ml d'eau
½ cuillère à café de gingembre moulu FUCHS	50 g de noix de cajou

## Préparation :

1. Mélanger le poivre noir, le gingembre, la cannelle moulue et le curry ensemble. Saler la viande et la faire mariner avec les  $\frac{3}{4}$  du mélange d'épices au moins 30 minutes.
2. Tailler les oignons en petits dés, les faire revenir dans du ghee avec la viande de porc, puis déglacer avec l'eau et arroser avec le lait de coco.
3. Ajouter les tomates concassées et les épices restantes, saler à convenance et laisser mijoter à feu moyen environ 45 minutes.
4. Dresser le plat de noix de cajou.

Astuce : accompagner de riz basmati.

