

Joues de porc vindaloo



Pour deux personnes

- 4 joues de porc
- 2 cuillères à soupe de cumin
- 1 petite cuillère à thé de piment en poudre
- 1 cuillère à café de graines de cardamome
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 4 gousses d'ail écrasées
- 5 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de curry
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 boîte de tomates pelées
- Sel ; poivre
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée (Monsieur P.)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 oignon
- 4 petites pommes de terre

Dans un bol, mélanger le cumin, l'ail écrasé, les graines de cardamome, le piment, le poivre et le vinaigre (j'utilise du vinaigre de cidre).

Déposer les joues de porc dans un plat creux, arroser avec cette préparation, filmer et laisser mariner 24 heures.

Le jour J, éplucher et émincer l'oignon et le faire revenir tout doucement dans une cuillère à soupe d'huile neutre, dans une cocotte qui peut aller au four.

Lorsque l'oignon est doré, ajouter le curry en poudre et faire revenir deux minutes en mélangeant.

Ajouter ensuite les joues de porc et le jus de la marinade. Faire dorer sur chaque face, puis ajouter le concentré de tomates, les tomates pelées et 150 ml d'eau. Saler légèrement, porter à ébullition puis couvrir et enfourner à 160°C pour 3 heures.

Au bout de trois heures, ajouter le sucre et les pommes de terres épluchées (et coupées en morceaux si elles sont trop grosses). Couvrir et remettre au four pour une demi heure, jusqu'à ce que les patates soient fondantes.

Servir dans les assiettes, parsemer généreusement de coriandre (la fraîcheur citronnée de la coriandre va atténuer le feu du piment) et servir de suite.