



Curry de Sanglier

Ingrédients (6 pers.)

- 1 rôti de cuissot de sanglier désossé de 1 kg
- 2 bolte de 400ml de lait de coco
- 50 g de sucre roux
- 6 cl d'huile d'arachide
- 15 g de pâte de curry wrt tha~andais (Matsaman)
- 1 coing
- 1/2 citron
- 12 cemeaux de noix
- 2 cuillerées à soupe de sirop de grenadine
- 5 baies de cardamome wrte
- 1 cuillerée à soupe de sucre semoule
- 1 patate douce d'environ 200 g
- 8 châtaignes cuites au naturel
- 50 g de beurre
- 2 branches de coriandre
- 1 feuille de menthe
- sel

Préparation :

Couper la viande en cubes de 3 cm environ.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter les morceaux de viande et les faire colorer à feu vif en toumant souwnl.

Retirer la viande, jeter le jus de cuisson, ajouter le curry, le sucre roux, le lait de coco et mélanger ; remettre les morceaux de viande, mélanger et laisser cuire 1 heure, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Peler le coing, le frotter awc le demi-citron, le couper en petits morceaux réguliers, les mettre dans une petite casserole, les arroser du jus de citron, ajouter le sucre semoule, une noix de beurre, les baies de cardamome verte, saler, couvrir d'eau et faire cuire 20 minutes à feu doux (les morceaux doiwnt rester un peu fermes), puis verser la grenadine, mélanger et résen.er au chaud.

Peler la patate douce, la couper en cubes de 1 cm, les mettre dans une poêle et les faire cuire 10 minutes à feu doux, sans coloration, retirer du feu et réserver.

Ébouillanter les cemeaux de noix trois fois en changeant l'eau chaque fois, les peler, les hacher et réserver.

Lorsque la viande est cuite, faire chauffer doucement les éléments de la gamiture, les mettre dans le plat, ajouter la viande, la sauce curry, parsemer de coriandre et de cemeaux de noix, et servir.