

Côtes de porc à la tomate confite et au citron vert

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 côtes de porc
200 g de tomates confites
1/2 c à c de curcuma
1 c à c de graines de fenouil
1 c à c de graines de cumin
1 c à s de miel
2 citrons verts
2 c à s d'huile d'arachide
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 c à c de basilic frais
1 brin de persil plat
1 brin de thym
2 brins de coriandre
1 c à s de sucre en poudre
Sel et poivre

Couper les échalotes en fines lamelles.

Couper les tomates confites (je les ai simplement coupées en 2).

Hacher l'ail, le persil et le basilic.

Dans une poêle mettre l'huile et le sucre et faire un léger caramel.

Ajouter les côtes de porc et les dorer de chaque côté 3 mn en ajoutant quelques gouttes d'eau (pas fait). Saler et poivrer.

Ôter la viande et la réserver.

Incorporer dans la poêle le zeste d'un citron vert, l'ail, le basilic, le persil, le thym, les tomates confites, le miel, le curcuma, les graines de fenouil et de cumin. Arroser du jus des 2 citrons et d'un 1/2 verre d'eau. Saler et poivrer et faire cuire 10 mn à feu doux (j'ai fait cuire un peu moins). Le liquide doit réduire.

Remettre les côtes de porc, mélanger à cette préparation et laisser compoter 2 mn à feu doux.

Servir avec la coriandre fraîche ciselée. Accompagner de purée de pommes de terre, de riz ou de purée de manioc.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>