



### **Curry de porc et courge musquée au lait de coco et argousier**

Rendement : 4 portions

#### **Au marché :**

- 600 g (1lbs et  $\frac{1}{4}$ ) de lanières de porc (ou 4 côtelettes de porc désossées et coupées en lanières)
- 30 ml (2 cuill. à soupe) d'huile d'olive vierge
- 250 ml (1 tasse) d'oignon haché
- 500 ml (2 tasses) de courge musquée en cube
- 15 ml (1 cuill. à soupe) d'ail haché
- 30 ml (2 cuill. à soupe) de curry en poudre
- 250 ml (1 tasse) de jus d'argousier
- 400 ml (1 tasse et  $\frac{2}{3}$ ) de lait de coco
- Au goût de sel
- 30 ml (2 cuill. à thé) d'échalote verte émincée

#### **En cuisine :**

- Chauffer l'huile d'olive dans un grand sautoir, y saisir les lanières de porc et les faire légèrement colorées. Ajouter l'oignon, la courge musquée, l'ail et le curry et cuire en remuant pendant 5 minutes.

- Verser le jus d'argousier et le lait de coco dans le sautoir, bien mélanger et cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Servir sur un riz parfumé (type basmati) ou un vermicelle de riz et parsemer d'échalote verte.

***Chef Christopher Alary***

***Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale***