

Mangez du porc, les recettes de Nini (6): Côtelettes de porc Masala

écrit par Christine Tasin | 2 février 2013



Pour être sûr de ne pas manger halal, mangez du porc !



4 bonnes côtelettes de porc.

500ml de feuilles de coriandre fraîches passées au mixer .

250 ml de feuilles de menthe fraîche hachée

2 c à soupe d'huile d'olive

4 gousses d'ail coupées en petits morceaux

2 cuillerées à soupe de gingembre frais émincé

50 ml de vinaigre blanc

2 c à thé de cumin moulu

2 c à thé de curcuma moulu

1 c à thé de fleur de sel

1 poivron rouge épépiné et coupé en morceaux

2 oignons émincés

Pour faire le Masala :

Mélanger la coriandre, la menthe, 300 ml d'eau environ, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, l'ail, le gingembre, le vinaigre, le sel, le curcuma et le cumin, jusqu'à obtention d'une pâte.

Recette :

Faire chauffer l'autre cuillère à soupe d'huile dans un faitout en fonte et y faire revenir les côtelettes de porc de tous les côtés jusqu'à bien doré.

Réserver.

Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir les oignons émincés en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ajouter le mélange Masala et cuire 5 minutes en remuant. Incorporer les côtelettes et laisser cuire 10 minutes à couvert.

Nini