



Colombo de porc aux aubergines

Ingrédients : pour 4 personnes

- ◆ 1 kg d'échine ou d'épaule de porc
- ◆ 500g de tomates 2 courgettes 2 aubergines
- ◆ 2 oignons 1 gousse d'ail
- ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 2 c.s. d'huile
- ◆ Le jus d'un citron
- ◆ 3 c.s. de colombo
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Couper la viande en cubes . Les faire revenir dans l'huile.

Laver les aubergines et les courgettes puis les tailler en cubes.

Ébouillanter les tomates, les peler et les couper en gros dés.

Peler les oignons et la gousse d'ail, les émincer finement.

Retirer la viande de la cocotte pour y mettre les oignons, l'ail, les aubergines et les courgettes. Laisser revenir 5 mn sur feu doux en rajoutant de l'huile si besoin.

Saupoudrer la préparation de colombo, mélanger sur feu moyen.

Ajouter la viande, le bouquet garni et les tomates. Saler et poivrer.

Mouiller avec 25 cl d'eau bouillante, bien remuer puis laisser mijoter pendant 1 heure
Au bout de 30 mn, incorporer le jus de citron.

Dresser dans un plat chaude et servir avec du riz créole.