

## Curry de porc aux amandes

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 6 personnes

- 700 g d'échine de porc
- 1 oignon
- 10 cl de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 1 pomme
- 2 càs de concentré de tomates
- 2 càs de curry
- 1 càs de farine
- 1 yaourt blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 30 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes entières
- huile d'olive, sel, poivre

Couper la viande en petits morceaux.

Peler et épépiner la pomme. La mettre dans le bol d'un mixeur avec la crème, le yaourt et les amandes en poudre.

Mixer finement, réserver. Peler et émincer l'oignon.

Le faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la viande, saler, poivrer et faire revenir environ 10 minutes.

Les morceaux de porc doivent être bien dorés.

Saupoudrer alors de curry, mélanger, puis de farine et mélanger à nouveau.

Verser dessus le bouillon, puis le mélange au yaourt, et le concentré de tomates.

Laisser mijoter 10 minutes à couvert.

Découvrir et laisser cuire encore 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps pour faire réduire la sauce.

À l'aide d'un couteau, hacher grossièrement les amandes.

Les faire légèrement griller à sec dans une poêle et les mélanger à la viande juste avant de servir. Servir avec du riz blanc.