



Colombo de porc

Plat pour 4 personnes – pas épicé (à épicer selon les goûts)

- 1 kg de morceaux d'échine de porc
- 2 courgettes moyennes
- 1 aubergine
- 1 oignon, 1 gousse d'ail, une petite botte de cives ou ciboules fraîches (à défaut 2 ou 3 oignons frais avec les tiges)
- 1 demi pot de **pâte de colombo**
- 2 cuillerées à soupe d'huile, sel, poivre
- 1 demi citron vert
- Pour la sauce à part : une petite cuillerée de **piment au citron confit**



Lavez les légumes et coupez-les en gros morceaux. Pelez et détaillez ail, oignon, cives.

Mettez dans une cocotte ou un fait-tout, les morceaux de viande à revenir quelques instants dans l'huile. Salez et poivrez légèrement.

Ajoutez les légumes.

Mettez ensuite la **pâte de colombo** et mélangez pour bien enrober les morceaux de viande et les légumes.

Mouillez avec deux verres d'eau et laissez mijoter à feu doux pendant une heure à une heure trente en mélangeant de temps en temps (Il faut que les légumes soient réduits en sauce épaisse).

A la fin de la cuisson, ajoutez le jus d'un demi citron vert.

Au moment de servir, prélevez un peu de sauce de colombo, et mélangez dans un bol avec une petite cuillère de **piment au citron confit** que vous présenterez à part.

Servez avec du riz, des haricots rouges et si possible du couac (semoule de manioc)

Le colombo peut se préparer la veille, c'est encore meilleur réchauffé.

D'autres légumes ou fruits peuvent entrer dans la composition du colombo : pommes de terre, haricots verts, mangue verte.....

www.couleursdeguyane.com