

## Carry de porc massalé

Voici le premier plat que j'ai réalisé à mon retour de **la Réunion**. J'ai utilisé les **épices à Massalé** que notre ami réunionnais Nicol nous a offert à notre départ de son île. Il nous avait également préparé un bon stock de **caloupilé**, bien emballé dans un papier journal pour son voyage en soute. Je me suis servie d'un de ces brins aromatiques pour parfumer mon **carry** (ou cari) **de porc massalé**. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le éventuellement par 2-3 feuilles de curry (en épicerie indienne). Et bien sûr pour accompagner ce **plat indo-réunionnais**, l'incontournable riz blanc et le « grain », des lentilles de Cilaos ici. Ce carry massalé, nous en avons dégusté un excellent au restaurant « Le randonneur » à Cilaos, village situé au cœur du cirque du même nom. Un très bon souvenir !

### Recette du carry massalé de porc

*Préparation : 15 min*

*Cuisson : 1 h*

#### Ingrédients pour 2-3 personnes :

500-600 g d'épaule de porc

3-4 tomates

1 oignon

2 gousses d'ail

1 cs bombée d'épices à massalé

1 [branche de caloupilé](#)

Sel, poivre

#### Préparation du cari massalé

Couper la **viande de porc** en dés de 2-3 cm et bien les sécher.

Peler l'oignon et l'émincer finement.

Peler les gousses d'ail, les dégermer et les presser (ou les piler).

Couper les tomates en deux, retirer la partie centrale puis détailler en dés.

Faire dorer les dés de viande de porc dans un fond d'huile bien chaude.

Lorsqu'ils sont dorés de tous les côtés, ajouter l'oignon émincé, l'ail et le **massalé**.

Baisser un peu le feu et bien remuer pour enrober les morceaux de viande.

Lorsque l'oignon commence à fondre, ajouter les tomates concassées, la branche de caloupilé, bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter le cari sur feu doux pendant 45-50 minutes, en remuant de temps à autre.

Servir le **carry massalé de porc** avec du riz et du grain (lentilles de Cilaos ici).



