

Recettes créoles à la viande

Dombrés aux queues et groins de porc

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>	Budget : €
<ul style="list-style-type: none">• 500 gr de queues de porc• 500 gr de groins de porc• 500 gr de haricots rouge• 500 gr de dombrés• 300 gr de poitrine de porc boucanée• 1 oignon• 25 gr de cive (4 branches)• 3 feuilles de gros thym (thym péyi)• 1 branche de thym• 1 bouquet de persil• 2 gousses d'ail• 2 feuilles de bois d'Inde (ou laurier)• 2 piments végétariens• 1 piment fort ou de la purée de piment fort• 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire• 2 cuillères à soupe de vinaigre• 1 cuillère à soupe d'huile• 2 clous de girofle	Difficulté : Facile Préparation : 2 h 30 mn Cuisson : 35 mn

Mettre à tremper les queues et groins de porc dans de l'eau pendant 2 heures. Déposer ensuite les queues et groins dans une casserole d'eau froide et faire chauffer.

Arrêter la cuisson aux premiers bouillons et recommencer l'opération pour bien dessaler.

Ciseler le persil, les feuilles de gros thym et de bois d'Inde et réserver.

Eplucher et couper grossièrement l'oignon et réserver.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail et réserver avec le reste.

Hacher finement les piments végétariens et réserver à part.

Découenner la poitrine de porc et la couper en petits dés.

Couper les queues et groins de porc en morceaux de 3 cm environ.

Verser les épices réservées, la cive, l'huile, queues, groins et poitrine de porc dans une cocotte minute, recouvrir d'eau, fermer la cocotte et cuire 20 mn dès l'émission de la vapeur.

Après la première cuisson, ajouter le bicarbonate, les clous de girofle, les haricots rouges, les dombrés, le vinaigre et bien mélanger.

Déposer un piment frais sur l'ensemble, fermer la cocotte et cuire de nouveau 15 mn à l'émission de la vapeur.

En fin de cuisson, retirer le piment fort et ajouter les piments végétariens.

Mélanger et laisser refroidir 15 mn avant de servir