

Le Secret du Massalé de Porc Traditionnel

Ingrédients essentiels

- 1 kg de viande de porc (privilégier l'échine ou la poitrine pour le fondant)
- 4 à 5 cuillères à soupe généreuses de poudre de massalé
- Base aromatique : oignons émincés, ail pilé, gingembre frais et curcuma (safran pays)
- Eau (pour la cuisson des épices)

Préparation de la base

- Faire revenir les morceaux de porc dans une cocotte jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés : cette étape est cruciale pour le développement des saveurs.
- Ajouter l'oignon émincé, l'ail pilé, le gingembre frais et le curcuma.
- Mélanger soigneusement pour imprégner la viande des aromates.

Maîtriser la cuisson

- Ajouter la poudre de massalé en fin de préparation ou en cours de cuisson avec un filet d'eau.
- Attention : ne jamais ajouter les épices à sec sur une chaleur trop vive pour éviter qu'elles ne brûlent et deviennent amères.
- Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit courte et bien réduite : le massalé n'est pas un plat noyé dans le jus.

Le service traditionnel

- Servir le massalé de porc bien chaud.
- Accompagner impérativement de riz blanc.
- Ajouter une portion de grains (lentilles ou haricots rouges).
- Compléter avec un rougail tomate pimenté pour apporter du contraste et de la fraîcheur.