



## Recette de la semaine : le Colombo de Porc

publié le 03/05/2021

Bonjour à tous.

Pour cette semaine nous allons vous proposer la recette du COLOMBO DE PORC qui sera servit le vendredi 07 mai dans notre restaurant scolaire .Pour son élaboration et afin de satisfaire tous nos clients nous avons besoin de :

Pour 300 personnes :

- ▶ 35 kg de sauté de porc
- ▶ 2.5 kg d'oignons
- ▶ 0.750 kg d'ail
- ▶ 1 litre d'huile d'olive
- ▶ 2 kg de raisins BLONDS
- ▶ 1 kg de citrons verts
- ▶ 2 kg courgettes
- ▶ 2 kg d'aubergines
- ▶ 0.200 kg de poudre de Colombo
- ▶ 0.200 kg de poudre de bouillon de volaille
- ▶ petits piments (facultatif)

La veille ce qui est bien c'est de faire tremper dans de l'eau vos raisins secs.

Pour commencer couper en petits dés vos oignons, courgettes et aubergines. Faire revenir dans de l'huile d'olive votre sauté de porc avec les oignons et l'ail. Puis presser vos citrons afin de les mettre sur votre sauté. Y ajouter votre bouillon de volaille, votre poudre de Colombo, vos raisins secs en y ajoutant l'eau de trempage des raisins dans votre préparation et mouiller avec de l'eau au niveau de votre viande. Au trois-quarts de la cuisson y ajouter vos courgettes et aubergines. Dès que votre viande commence à se détacher c'est que c'est cuit. Pour les plus téméraires vous pouvez y ajouter des petits piments d'oiseaux .....mais ici, dans notre collège nous n'en mettons pas en raison du jeune âge de nos clients !!

Bien entendu, comme je le souligne à chaque fois il existe plusieurs recettes .....je vous donne juste celle que nous pratiquons ici .....faites comme bon vous semble !!

Pour information nous servirons ce plat avec un riz Basmati.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.