

Grenadins de porc au lait de coco, haricots coco et couscous

Pour 4 personnes :

600 g de grenadins de porc	2 dl de lait de coco
mélange d'épice berbéré	200 g haricots coco
150 couscous	50 g raisins secs
50 g amandes poudre	huile, sel, poivre, beurre, crème.

Pour le couscous: Porter 1 dl d'eau salée à ébullition et ajouter le couscous et les raisins secs. laisser gonfler 20 minutes à couvert et égrainer à la fourchette.

Pour les haricots: Couper les bouts et les tailler en biseaux. Cuire à l'eau salée et rafraichir dans la glace afin de préserver la couleur.

Sauce: Réduire le lait de coco de moitié, assaisonner de sel et de mélange d'épices. Monter au beurre et réserver.

Pour le porc: Saler la viande et la colorer dans l'huile fumante. Cuire 10 minutes à 200°C au four et la laisser reposer 5 minutes avant de trancher.

Finition: chauffer les haricots dans une cs de beurre et une cs d'eau, assaisonner. Dans une casserole, porter 2 cs de crème et une noix de beurre à ébullition, ajouter le couscous, chauffer et ajouter l'amande en poudre. Trancher le porc. Dresser le porc sur les haricots, la sauce autours et le couscous en garniture.

Saison du Plat: Printemps

Le Vin qui lui va: Un assemblage fruité, mais soutenu et corsé