

Griot haïtien

Ingrédients

1 kg d'épaule ou de fesse de porc
4 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de jus d'orange
2 c. à soupe de vinaigre
1 oignon haché
3 oignons verts hachés
4 gousses d'ail finement hachées
1 piment oiseau haché
1 petite poignée de persil haché
1 c. à thé de thym frais
3 clous de girofle
2 c. à soupe de pâte de tomate
Sel - poivre – huile



Préparation

1. Enlever l'excédent de gras et couper la viande en cubes de 3 à 4 cm. Nettoyer la viande avec du jus de citron et du vinaigre. Ensuite, rincer à l'eau froide et déposer les cubes dans un bol.
2. Ajouter ensuite tous les ingrédients sauf la pâte de tomate et l'huile. Assaisonner. Bien mélanger les cubes de porc, couvrir et mettre au frigo 24 h.
3. Dans une cocotte, chauffer à feu vif un peu d'huile et un peu de beurre. Ajouter les cubes de porc et la marinade. Lorsque le jus de cuisson commence à coller et colorer, verser 1/2 tasse d'eau. Laisser mijoter environ 30 à 40 minutes. La viande doit être tendre. Ensuite, retirer les cubes de porc et laisser de côté.
4. Ajouter la pâte de tomate dans la cocotte et mélanger avec le jus de cuisson. Ajouter 1 c. à thé de vinaigre et faire réduire de moitié. Assaisonner. Réserver cette sauce.
5. Préparer la friteuse. Faites frire les cubes de porc. Retirer lorsque le porc est bien coloré.
6. Verser un peu de sauce sur les cubes frits et mélanger. Ajouter de l'oignon et du persil. Servir avec du riz pois collé ou Djon Djon, des bananes pesées et du pikliz.