

## YASSA DE PORC



Huile

Purée de piment

3,5 kilos de sauté de porc

5 ou 6 oignons

3 citrons verts

1c. à café de moutarde.

2c. à c. de cumin

2c. à c. d'ail en poudre

Sel, poivre.

### Préparation

Laisser mariner 24h. la viande dans cette marinade.

Faire revenir la viande dans de l'huile très chaude. Séparément faire fondre les oignons.

Ajouter la marinade et la viande. Laisser cuire couvert doucement 1/2h. environ.

Ajouter piment doux. Et rectifier l'assaisonnement.

(Faire une sauce au piment fort pour la table).