

DACHINTO (DACHINES COMME UN RISOTTO)

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

4 min

Personnes

4

Ingrédients

400g de dachine
100g de porc déssalé (queue et groin)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail hachées
1 pincée de bois d'inde en poudre
1 pincée de clou de girofle
3 brins d'oignon pays hachés
3 piments végétariens hachés
2 branches de thym frais
3 brins de persil frais hachés
30 cl de lait de coco
20 cl de vin blanc sec
2 citrons verts
Mélange 5 baies
Sel et poivre
+ eau de cuisson des dachines

Préparation

Peler le dachine et les couper en petits cubes.
Rincer les morceaux à l'eau vinaigrée.
Les cuire dans de l'eau avec 3 gousses d'ail et 2 feuilles de bois d'inde.
La salaison est déssalée et cuite à l'eau.
Couper en morceaux. Assaisonner avec le persil, l'ail et le piment végétarien haché.
Ajouter le jus d'un demi citron vert et du thym.
Mélanger et réserver.
Egoutter les dachines en prenant soin de conserver l'eau de cuisson.
Faire revenir le mélange aromatique dans l'huile d'olive. Ajouter les dés de dachines. Ajouter le vin blanc. Mélanger et couvrir 5 minutes.
Poursuivre la cuisson en ajoutant petit à petit de l'eau de cuisson, puis le lait de coco.
Mélanger régulièrement en recouvrant à chaque étape de cuisson.
Finir la préparation en assaisonnant de 4 épices, clous de girofle et la salade de salaison.

Environ **4,50€** 
PAR PERSONNE