**Porc au curry**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Echine-de-porc-au-curry-octobre-2009-019-copie.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 950 g d'échine de porc  
- 1 kg d'aubergines  
- 3 oignons  
- huile d'olive  
- 1 pincée de cannelle  
- 1 càs de** [**curry**](http://recettes.de/curry) **- 5 tomates  
- 1 bouquet garni  
- 1 càs de vinaigre  
- sel & poivre du moulin**

Couper la viande en cubes.  
Peler les tomates. Les épépiner et les couper en dés.  
Hacher grossièrement les oignons.  
Couper les aubergines en gros cubes et les garder dans de l'eau froide légèrement vinaigrée pour éviter qu'elles ne noircissent.  
Faire suer les oignons dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter la viande et la laisser dorer.  
Couvrir et laisser étuver quelques minutes.  
Ajouter les tomates, les épices et le bouquet garni. Remuer.  
Ajouter enfin les aubergines bien égouttées. Saler & poivrer.  
Remuer pour bien mélanger tous les ingrédients.  
Couvrir et laisser cuire tout doucement pendant 2 h 30 en remuant de temps en temps et en écrasant les légumes à la spatule.  
Servir très chaud.  
J'ai accompagné de semoule de couscous simplement assaisonnée d'un peu d'huile d'olive, de sel & de poivre.