**Curry de porc au potiron**

**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 beau** [**filet mignon**](https://recettes.de/filet-mignon) **(de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **pour moi)**
**- 2 oignons**
**- 2 gousses d'ail**
**- 500 ml d'eau**
**- 2 tablettes de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- ¾ de càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**
**- 1,5 càc de curry**
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)
**- 1 courge** [**butternut**](https://recettes.de/butternut)
**- 1 càs de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**
**- Huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**persil**](https://recettes.de/persil)

Peler et émincer les oignons et l'ail dégermé.
Peler, enlever les graines et couper la courge en dés : J'ai obtenu 540 g de chair.
Parer et couper le filet mignon en gros dés.
Les faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile chaude.
Réserver la viande.
Dans la même cocotte, faire suer les oignons et l'ail.
Ajouter l'eau, les tablettes de bouillon, le gingembre et le curry.
Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 5 minutes.
Ajouter le lait de coco et poivrer.
Incorporer la viande et les dés de butternut.
Porter à ébullition, puis laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes.
Prélever une louche de bouillon et y diluer la Maïzena avant de le reverser dans la cocotte.
Bien mélanger et laisser épaissir un peu la sauce à découvert pendant 15 minutes.
Rectifier l'assaisonnement, saupoudrer de persil ciselé et servir chaud.