

RAGOÛT DE PORC

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

2 oignons blancs

3 oignons pays

2 gousses d'ail

Persil et thym

1 kg d'échine de porc

1 feuille de bois d'Inde

1 feuille de laurier

1 verre de rhum vieux

1 citron

2 clous de girofle

1 piment

Huile

Sel et poivre

Lavez, épluchez et taillez finement les oignons, l'ail, le persil et le thym. Coupez la viande en cubes réguliers et faites-la rissoler à feu vif dans une poêle avec de l'huile. Salez, poivrez et ajoutez le bois d'Inde et le laurier. Flambez au rhum vieux. Déglacez avec une partie du jus du citron.

Ajoutez les oignons, 1 gousse d'ail, le persil et le thym puis couvrez avec de l'eau. Ajoutez le reste du jus de citron, le girofle et le piment. Laissez mijoter à couvert pendant 40 min à feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement et ajoutez la gousses d'ail restante. Laissez mijoter pendant 5 min et servez bien chaud.

Vous pouvez éventuellement faire mariner la viande quelques heures avant la cuisson.