



BOUCHERIE

MORET

Recette du moment

Estouffade de porc à la provençale, pomme de terre confite au jus

4 personnes

Ingrédients

**200g de carotte
200g d'oignons
5cl d'huile d'olive
20g de concentré de tomate
600 g de ragoût de porc maigre de la gruyère
30g de farine
1 bouquet garni (poireau, persil et herbes aromatiques)
2 gousses d'ail pluchées
10 g d'olive noire
140g de tomate
1dl de vin blanc
6dl de fond de veau (vous en trouvez dans notre boucherie)
Sel, poivre
600g de pomme de terre nouvelle
2 oignons nouveaux pluchés et coupé en 2**

Eplucher, laver puis couper en mirepoix (cube de 2cm de côté) les carottes et les oignons, les faire revenir gentiment dans une poêle à frire avec un peu d'huile d'olive à rôtir. Une fois bien compté, ajouter le concentré de tomate et laisser cuire encore 3 min tout en remuant de temps en temps.

En parallèle, faire rôtir le ragoût dans une cocote avec un peu d'huile d'olive à rôtir et assaisonnez. Une fois bien coloré, ajouter la farine et bien mélanger. Déglacer avec le vin blanc puis incorporer votre compté de carotte-oignon, le fond de veau, le bouquet garni, les olives noires, les gousses d'ail et les tomates coupées en 4. Porter à ébullition, écumer, couvrir et mijoter à petit feu pendant 1h30-2h suivant le morceau de viande choisi.

Passer le jus au chinois ou à défaut une passoire et le remettre dans une casserole. Mijoter quelques instants et rectifier l'assaisonnement.

Cuire les pommes de terre et les oignons nouveaux dans ce jus jusqu'à qu'elles soient tendre. Sortir du jus et réserver.

Dresser votre assiette avec la viande mélangée à la compote au centre, 1 demi-oignon et les pommes de terre sur le côté puis napper la viande de sauce.

Il ne reste plus qu'à vous régaler.