

RECETTE DE CUISINE DES GONES

ÉCHINE DE PORC CONFITE



Nombres ! de personnes 4
Temps de préparation 10minutes
Temps de cuisson 1hour 40minutes

Ingédients

800 g d'échine de porc

1 oignon (160 g)

2 carottes (125 g)

1 càs d'huile d'olive

10 g de beurre

10 brins de thym frais (ou une càs de thym sec)

4 brins de romarin (ou 1 càs de romarin sec)

50 g de vin blanc

150 g d'eau

sel, poivre

Préparation

Faire fondre le beurre et l'huile dans une cocotte allant au four et y faire dorer la viande pendant 5 mn d'un côté.

Allumer le four à 200°.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et les carottes, émincer l'oignon et couper les carottes en rondelles.

Les ajouter dans la cocotte au moment où on retourne la viande pour les faire revenir avec la viande pendant encore 5 mn en assaisonnant avec un peu de sel et de poivre et en remuant les légumes une fois.

Répartir les brins de thym et de romarin, arroser avec le vin blanc et l'eau et assaisonner avec du sel et du poivre.

Couvrir la cocotte et l'enfourner pour 1h30 en tournant la viande à mi-cuisson (au bout de 45 mn donc).