

RECETTE CUISINE des GONES

CIVET de PORC

Ingrédients :

- 500 gr d'épaule de porc
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 75 cl de vin rouge
- 1 c. à soupe de farine
- Sel, poivre

Civet de porc

- Préparer la marinade :
- Couper la viande en morceaux dans un récipient.
- Ajouter un des oignons émincé et le bouquet garni écrasés la gousse d'ail.
- Poivrer.
- Recouvrir de vin rouge.
- Laisser reposer 8 à 10 h au frais.

- Au bout de ce temps, égoutter les morceaux de viande et les sécher sur un torchon.

- retirer le bouquet garni et le jeter. Filtrer la marinade.
- Conserver la marinade.
- Dans une cocotte, faire revenir la viande dans un peu de matière grasse (graisse d'oie, ou huile).
- Ajouter l'autre oignon émincé et laisser dorer quelques minutes en retournant plusieurs fois.
- Saupoudrer de farine.
- Verser la marinade progressivement en laissant un peu épaissir.
- Saler et poivrer.
- Faire mijoter environ 1 heure 30.

LE +

- dans une sauce liée au sang.
- Commander ce dernier au charcutier.
- 10 cl de sang de porc.
- Verser le sang dans un bol avec 1 cuillerée à soupe de vinaigre et réserver au frais.
- Une dizaine de minutes avant la fin de la cuisson, prélever 4 cuillères à soupe de jus dans la cocotte et le verser dans le bol de sang, mélanger puis verser cette liaison dans la cocotte.

Bon Appétit