

Ragoût de cochon de Noël au cacao

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

50 min

Personnes

4

Ingédients

½ bâton cacao râpé
1kg de ragoût de porc assaisonné
1 oignon
4 gousses d'ail
6 piments végétariens
1/2 bouquet garni
30cl de vin rouge
1 cuillère à café de clous de girofle
1 cuillère à soupe de 4 épices
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron
Sel et poivre

Préparation

Mixer l'oignon, l'ail, les piments et le bouquet garni.
Faire revenir le porc assaisonné (depuis la veille) dans l'huile chaude.
Arroser de jus de citron.
Laisser dorer.
Ajouter les épices mixées, les 4 épices, le clou de girofle.
Ajouter la moitié de la marinade, de l'eau à hauteur et laisser mijoter 40 minutes en mélangeant régulièrement.
Déglacer au vin rouge et ajouter le cacao.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Laisser mijoter à couvert 15 minutes environ.
La cuisson est parfaite lorsque votre viande est fondante et votre sauce épaisse.
Servir avec des pois d'angole et de l'igname de Noël.

Bonne dégustation !

Environ **2,75€**
PAR PERSONNE

