

Migan de fruit à pain

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

50 min

Personnes

4

Ingrédients

800g de fruit à pain
150g de Giraumon
1 Oignon émincé
4 branches d'oignon pays
4 gousses d'ail
3 branches de Thym
4 branches de Persil frais
1K d'Eau
50g de Poitrine de porc
2 piments végétariens
Sel
Poivre
Huile d'olive
1 feuille de Bois d'inde
1/2 cuillère à café de Colombo
4 Queues de porc dessalées et cuites
10cl de Vinaigre blanc

Préparation

Peler le fruit à pain et détailler en cubes de 2 à 3 cm de côté. Faire tremper dans de l'eau vinaigrée
Peler et couper la chair du giraumon en cubes de 2 à 3 cm de côté.

Réserver.

Hacher les aromates

Couper la poitrine fumée en lardons et détailler les queues de cochon en morceaux.

Faire revenir le fruit à pain égoutté dans de l'huile chaude durant 3 minutes.

Ajouter le porc et faire sauter 3 minutes.

Ajouter le giraumon, les aromates, le colombo et le bois d'inde. Faire revenir quelques minutes.

Arroser d'eau et laisser mijoter à feu doux 30 minutes en mélangeant régulièrement.

Écraser le giraumon en fin de cuisson pour obtenir une texture crémeuse.

Saler et poivrer et servir chaud.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE