



# Ragoût au porc au panais et au cidre



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 kilogramme de viande de porc grasse (p. ex. spiringue)  
sel et poivre  
huile d'olive  
2 oignons (en rondelles)  
2 tiges de céleri (en gros tronçons)  
3 panais (en cubes)  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym  
1 cuillère à soupe de farine  
250 ml de cidre  
850 ml de bouillon de poule

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez la viande en cubes et séchez-la bien. Salez et poivrez. Dans une cocotte à fond épais allant au four (type Le Creuset), laissez chauffer de l'huile d'olive et faites dorer la viande en petites fournées. Réservez.
- 2.** Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, le céleri et le panais pendant 10 minutes. Ajoutez les feuilles de laurier et le thym. Saupoudrez de farine, mélangez bien et laissez cuire quelques instants. Versez le cidre dans la poêle, avec le bouillon. Remettez la viande dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire pendant 2 heures dans un four préchauffé à 180 °C.