

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.**