



Ragoût de porc Hongrois

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

Pour le bouillon :

50 grammes de lard (non salé)
2 feuilles de laurier
3 brins de thym
3 feuilles de sauge
2 gousses d'ail (écrasées)
2 oignons (coupés en quatre)
2 tiges de céleri (en gros tronçons)
2 carottes (épluchées et coupées grossièrement)
1 tige de poireau (en rondelles)
2 l d'eau froide
sel et poivre

Pour la soupe :

1/4 céleri-rave (en dés)
4 carottes (en rondelles)
2 tomates (en cubes)
250 grammes d' haricots secs (trempés pendant 12 heures et cuits)
1 saucisse fumée (en rondelles)

Méthode de préparation



- 1.** Préparez d'abord le bouillon : placez le lard dans une casserole profonde avec le laurier, le thym, la sauge, l'ail, les oignons, le céleri, les carottes, les poireaux, le sel et le poivre. Couvrez de 2 litres d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 heures. Retirez les éventuelles impuretés à l'aide d'une écumoire. Retirez le lard du bouillon, coupez-le en morceaux et réservez-le.
- 2.** Passez le bouillon au chinois dans une autre casserole. Portez-le à ébullition. Ajoutez le céleri, les carottes et les tomates. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 3.** Ajoutez les haricots, le lard et les rondelles de saucisse fumée. Réchauffez bien le tout et servez immédiatement.