

Braisé de porc méditerranéenne

Pour 5 ou 6 personnes: 1,2 kg d'épaule de porc désossée; 1 dl d'huile d'olive; 2 oignons; 1 gousse d'ail; 1 sachet de safran; 1 petite pincée de gingembre en poudre; 5 dl d'eau chaude; sel et poivre du moulin.

Pour la garniture: 1 kg de petits pois frais; 6 petits artichauts; 1 citron frais; 1 douzaine d'olives noires.

Faites couper l'épaule de porc par votre boucher en morceaux pas trop gros. Epluchez, puis émincez les oignons. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, ajoutez les morceaux de porc. Retournez-les de tous côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez-les sur un plat. Jetez les oignons dans leur huile de cuisson, baissez le feu et laissez-les cuire sans rissoler. Lorsqu'ils sont translucides, remettez les morceaux de viande dans la cocotte. Salez et poivrez du moulin. Ajoutez la gousse d'ail

pressée, le safran et le gingembre. Remuez le tout à l'aide d'une spatule, puis mouillez

avec l'eau chaude. Laissez partir l'ébullition, couvrez la cocotte et laissez cuire pendant une heure à petit feu.

Pendant ce temps, écossez les petits pois. Préparez ensuite un saladier d'eau froide, pressez-y le jus du citron frais. Prenez un artichaut, coupez la queue et l'extrémité des feuilles; partagez-le en quatre quarts, ôtez leur foin et jetez-les dans l'eau citronnée. Procédez de même avec les autres artichauts.

Après une heure et quart de cuisson, mettez les artichauts bien égouttés et les petits pois dans la cocotte. Poursuivez la cuisson encore pendant quinze à vingt minutes, à couvert, jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Ajoutez alors les olives noires. Couvrez la cocotte, arrêtez le feu et laissez infuser pendant cinq minutes. Servez ensuite bien chaud.