

## Jarret de porc à l'argovienne avec prunes

Pour 4 personnes

1 oignon moyen (environ 80 g)

1 carotte (environ 60 g)

80 g de céleri

4 jarrets de porc (200 g)

Sel et poivre

2 c. à s. de farine

1 c. à s. d'huile d'arachide

2 dl d'eau

1-2 c. à s. de purée de tomates

100 g de pruneaux séchés  
noyaux (sans)

½ c. à c. de romarin séché

### Préparation

Eplucher et hacher grossièrement l'oignon, éplucher carotte et céleri et les couper en petits dés.

Assaisonner et enfariner les jarrets, les saisir dans l'huile chaude

en les tournant. Ajouter les légumes, étuver à feu vif, saupoudrer avec la farine restante, mouiller avec l'eau.

Ajouter la purée de tomates, les pruneaux et le romarin, bien mélanger.

Couvrir et laisser mijoter à petit feu environ 1 heure. Tourner les jarrets mi-cuits et ajouter éventuellement un peu d'eau.