

Ragoût de porc

Pour 4 personnes

600 g de ragoût de porc

1 c. à s. d'huile

1 oignon piqué d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle

1 carotte pelée et coupée en 4 (60 g)

1 pied de porc

2 c. à s. de farine

2 dl de vin blanc

2 dl d'eau

Sel, poivre, paprika

viande plus fin. La saisir de toute part dans l'huile. Ajouter l'oignon, la carotte et le pied de porc, faire revenir.

Retirer tous les ingrédients de la casserole. Verser la farine sur le fond, faire un roux, mouiller avec le vin et l'eau, porter à ébullition et assaisonner.

Replacer la viande et les autres ingrédients dans la sauce. Laisser mijoter à couvert et à petit feu pendant 40-50 minutes.

Accompagner de purée de pommes de terre et de salade.