

Ragoût de porc du brasseur recette de Christian

Pour 3 à 4 personnes :

600 gr de rôti de porc

2 Lanfjäger (gendarmes) 1 saucisse Montbéliard pour moi

2 blancs de poireaux

1 gros oignon

1 boîte de tomates cerise

50cl de bière brune (Bière ambrée pour moi)

sel au goût

1 c à c de poivre

1 c à s de paprika

1 c à s rase de sucre roux

1 ½ c à s de farine (farine grillée pour moi)

un peu d'huile

pour accompagner 2 c à c bombées de raifort râpé + 3 c à s de crème épaisse qu'on mélange avec un peu de sel et poivre (facultatif si vous n'aimez pas le raifort)

Coupez la viande et les gendarmes en morceaux (pas trop gros)

Émincez l'oignon et les blancs de poireaux

Versez de l'huile dans la cocotte et faites revenir vos morceaux de viande (juste le temps de saisir un peu)

Réservez la viande et faites revenir les morceaux de gendarme ou saucisse fumée.

Réservez.

Faites suer l'oignon et les blancs de poireaux durant 5 mn environ en remuant de temps en temps.

Parsemez de farine, remuez. Incorporez les morceaux de viande et de saucisse.

Versez la boîte de tomates cerise, la bière puis le sucre, le paprika, le poivre et sel.

Mélangez, portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter durant 1 heure à feu doux. N'oubliez pas de remuer de temps en temps.

Servir en déposant 1 c du mélange crème/raifort sur la viande. Soit on le mange juste avec du pain ou on peut accompagner le ragoût avec des pommes de terre, purée, pâtes.....