POITRINE DE PORC MIJOTÉE



LA RECETTE

POITRINE DE PORC*



*Disponibilité limitée uniquement sur période promotion (voir Facebook)

Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 1h30 min
- Temps total : 1h45 min

Ingrédients :
- Poitrine de porc (≈400gr)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- huile d'olive
- vin blanc
- sel/poivre

Préparation :

Salez et poivrez la viande.
Faites revenir l'oignon émincé et l'ail haché dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.
Ajoutez la viande et saisissez-la de tous les côtés pendant quelques minutes.
Ajoutez le thym et le romarin puis ajoutez le vin blanc et portez à ébullition.
Faites mijoter à feu doux pendant 1h30 environ.
Découpez en morceaux et servez avec des pommes de terre sautées.

Conseil :

En fin de cuisson faites revenir les pommes de terre avec la viande pour bien les imprégner du goût.