



Ragout de porc au cidre

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

2 c. à soupe d'huile d'olive - 1 c. à soupe de beurre
- 1 kg de cubes de porc - 1 oignon, haché -
2 gousses d'ail, hachées - 1 c. à soupe de gingem-
bre frais haché - 2 pommes à cuire pelées et cou-
pées en dés - 3 c. à soupe de farine - Sel et poivre
du moulin - 250 ml de cidre de pommes - 250 ml de
bouillon de poulet



Préparation

- Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu vif et y faire fondre le beurre.
- Colorer les cubes de porc.
- Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et les pommes coupées en dés.
- Cuire 2 minutes.
- Saupoudrer de farine et assaisonner.
- Mouiller avec le cidre et le bouillon.
- Porter à ébullition et mijoter à feu doux-moyen pendant 45 minutes.