

FRICASSEE DE PORC

Pour 4 personnes :

800 g d'échine de porc

2 gros oignons

1dl de vin blanc sec

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

8 pommes de terre

Faire revenir le porc coupé en morceau dans du beurre, assaisonner.

Retirer, et faire fondre à la place les 2 gros oignons émincés, puis remettre la viande, mouiller avec 1dl de vin blanc et ajouter la gousse d'ail, le bouquet garni, couvrir et laisser mijoter 1h30 en ajoutant du vin si nécessaire.

30 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les pommes de terre pelées et coupées en morceaux.

Déglacer avec un peu d'eau avant de servir.

Vin : chardonnay