

# SAUTÉ (RAGOÛT) DE PORC

Août 2011 (Actualisé en juin 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de sauté de porc (échine)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 2 carottes
- ★ 2 tomates allongées
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 boîte de champignons de Paris (1/4)
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 cuillère à soupe de farine
- ★ 1 grosse pincée de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 casseroles, Cocotte en fonte

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 10,70 € (soit 2,68 € par personne)



## Recette :

Couper la viande en dés de 2 à 3 cm de côté. Peler les oignons et les carottes. Hacher les oignons, couper les carottes en rondelles. Parer la côte de céleri (éliminer talon et feuilles), la couper en tronçons de 2 cm de long. Porter à ébullition une petite casserole d'eau, y plonger les tomates 45 secondes, les rafraîchir, les peler et les concasser. Peler les pommes de terre. Dans une petite casserole, porter à ébullition 20 cl d'eau, ajouter la tablette de bouillon, couper le feu et remuer pour la dissoudre.

Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre avec l'huile, ajouter les oignons et les faire suer 2 minutes à feu mi vif en remuant continuellement. Les retirer et les réserver. Mettre la viande à la place et bien la faire dorer sur toutes les faces durant 5 minutes à feu vif. Ajouter les carottes et le céleri, couvrir et laisser mijoter 5 minutes à feu doux. Incorporer la farine et bien mélanger. Mouiller avec le bouillon et le vin blanc, ajouter les oignons, le concassé de tomate, le concentré de tomates, le bouquet garni, le thym. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes. Ajouter les champignons égouttés, les pommes de terre et poursuivre la cuisson 45 minutes en contrôlant qu'il reste toujours du liquide. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

**i** On peut, ne pas mettre de pommes de terre, et servir la viande avec de la purée, du riz ou de la semoule, accompagné de sauce.

## Boisson :

Un Ventoux rouge servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.