

Cochon au cidre

Note de la recette :

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



40 min

Temps de repos :



- 450 g de travers de porc coupé en petits morceaux
- 450 g de petites pommes de terre du type ratte
- 12 oignons grelot
- 1c. à soupe de saindoux
- 3 branches de thym
- 20 cl de bouillon
- 20 cl de cidre
- Sel et poivre
- 1 petit bouquet de persil



[imprimer la recette](#)

Faites chauffer le saindoux à feu vif dans une poêle ou un wok. Dès qu'il commence à fumer jetez-y les morceaux de travers, que vous aurez salés et poivrés, et commencez à les faire dorer pendant 4 à 5 minutes.

Ajoutez alors les oignons grelot que vous aurez épluchés et coupés en deux, et finissez de dorer la viande avec les oignons.

Lavez et coupez les pommes de terre en deux ou trois selon leur taille puis ajoutez-les dans la poêle et remuez bien.

Ajoutez le thym, le bouillon et le cidre, couvrez et laissez cuire 20 à 25 minutes à couvert à feu moyen. Remuez régulièrement et n'hésitez pas à ajouter un peu de bouillon si la sauce réduit trop.

Si la sauce n'a pas assez réduit, elle doit être assez épaisse et bien couvrir la viande, prolongez un peu la cuisson à découvert jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Juste avant de servir, hachez grossièrement le persil et parsemez le plat généreusement.

Astuces

Servez-vous un verre du cidre restant de la bouteille pour accompagner ce plat!