Cou de porc braisé au jus de pomme

Viande Suisse
La différence est là.

Durée totale: 1 h 35 min

Temps actif: 20 min

Facile

Ingrédients

Pour 6 personnes

800 g	cou de porc suisse
150 g	dés de lard de porc suisse
200 g	échalotes
400 g	champignons bruns
1 cs	beurre à rôtir
	poivre du moulin
	sel
3 branches	romarin
4 dl	jus de pomme
2 dl	bouillon

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade et baguette) contient env.:

422	kcal
32 g	de protéines
10 g	de glucides
27 g	de lipides

Sans gluten

sans lactose

Préparation

1 Peler les échalotes et les couper en deux ou en quatre selon leur grosseur. Frotter les champignons avec une brosse ou du papier essuie-tout.

2 Dans une cocotte, faire fondre le beurre à rôtir à feu moyen. Y déposer le cou de porc et saisir de tous côtés pendant env. 5-6 minutes. Ajouter le lard et les échalotes et faire revenir. Poivrer et saler légèrement, ajouter les branches de romarin et arroser le tout de jus de pomme et de bouillon.

3 Couvrir et laisser cuire env. 75 minutes à feu doux, en retournant 2 ou 3 fois le cou de porc. Rajouter si besoin un peu de liquide. Ajouter les champignons 30 minutes avant la fin de la cuisson.

4 Pour savoir si le cou de porc est bien tendre, piquez-le à l'aide d'une fourchette (à viande). Si celle-ci ne rencontre aucune résistance, le cou est cuit.

5

Sortir la viande de la cocotte, la couper en fines tranches et servir avec la sauce sur des assiettes préchauffées

Accompagner d’une salade verte et d’une baguette chaude.