



Cou de porc braisé au jus de pomme



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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.