

# Cou de porc braisé au jus de pomme



**Mon choix.**

 Durée totale: 1 h 35 min

 Temps actif: 20 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

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

## Valeurs nutritives

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

<b>422</b>	kcal
<b>32 g</b>	de protéines
<b>10 g</b>	de glucides
<b>27 g</b>	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](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**Mon choix.**

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](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.