

# Ragoût de porc à l'italienne

Pour 4 personnes



600 à 800 g de ragoût de porc

Eponger si nécessaire avec du papier de ménage.

2 cs d'huile de colza HOLL ou de beurre à rôtir

Chauffer à feu vif dans une poêle et saisir la viande par portions. Réserver dans une cocotte. Dégraisser le fond de la poêle avec du papier de ménage.

1 cs de farine

Ajouter à la viande et bien remuer.

1 oignon haché  
1 gousse d'ail pressée

Faire revenir dans la poêle.

1 cs de concentré de tomate

Ajouter.

1 dl de vin blanc  
1 cs de vinaigre balsamique  
2 dl d'eau

Déglicer le fond de la poêle et verser le jus obtenu sur la viande.

1 cc de bouillon de bœuf  
Sel, poivre  
Herbes italiennes  
4 feuilles de sauge

Assaisonner, puis porter à ébullition. Couvrir la cocotte, baisser la température à feu doux et **laisser mijoter env. 1 heure à 1¼ heure.**

1 dl de crème

Ajouter, réduire un peu. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Retirer la sauge. Dresser.

6 à 8 feuilles de sauge  
1 cs de beurre à rôtir

Etuver les feuilles dans le beurre chaud et décorer le plat.

## Variantes:

En saison, décorer le plat avec des tomates cerises.

A volonté, ajouter quelques tomates séchées ou tomates à l'huile égouttées, coupées en petits dés.