

Ragoût de porc aux pruneaux + riz



par personne ➔ 15 minutes de préparation ➔ 55 minutes
de cuisson ➔ Pour 6 personnes

600 g de filet mignon de porc 

1 oignon 

1 carotte 

3 cc d'huile d'olive

1 pincée de mélange quatre épices

40 cl de bière blonde

1 bouquet garni (thym, laurier, sauge)

250 g de pruneaux dénoyautés

1 CS de Maïzena

1 Découpez le filet de porc en cubes de 4 à 5 centimètres. Pelez et émincez l'oignon. Pelez et rincez la carotte, taillez-la en petits bâtonnets de 3 centimètres.

2 Faites chauffer l'huile dans une cocotte en fonte, faites-y dorer les cubes de viande 5 minutes. Ajoutez l'oignon et poursuivez la cuisson 2 minutes, tout en mélangeant. Salez et saupoudrez de mélange quatre épices. Versez la bière, portez à ébullition, incorporez les bâtonnets de carotte et le bouquet garni.

Posez le couvercle et faites cuire 35 minutes à feu doux.

3 Retirez le bouquet garni. Incorporez les pruneaux, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes à feu doux. Poivrez et rectifiez l'assaisonnement en sel. Mettez la préparation dans un plat de service. Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et portez à ébullition. Ajoutez la Maïzena délayée dans un peu d'eau, faites épaissir 2 à 3 minutes. Nappez de sauce et servez aussitôt.