

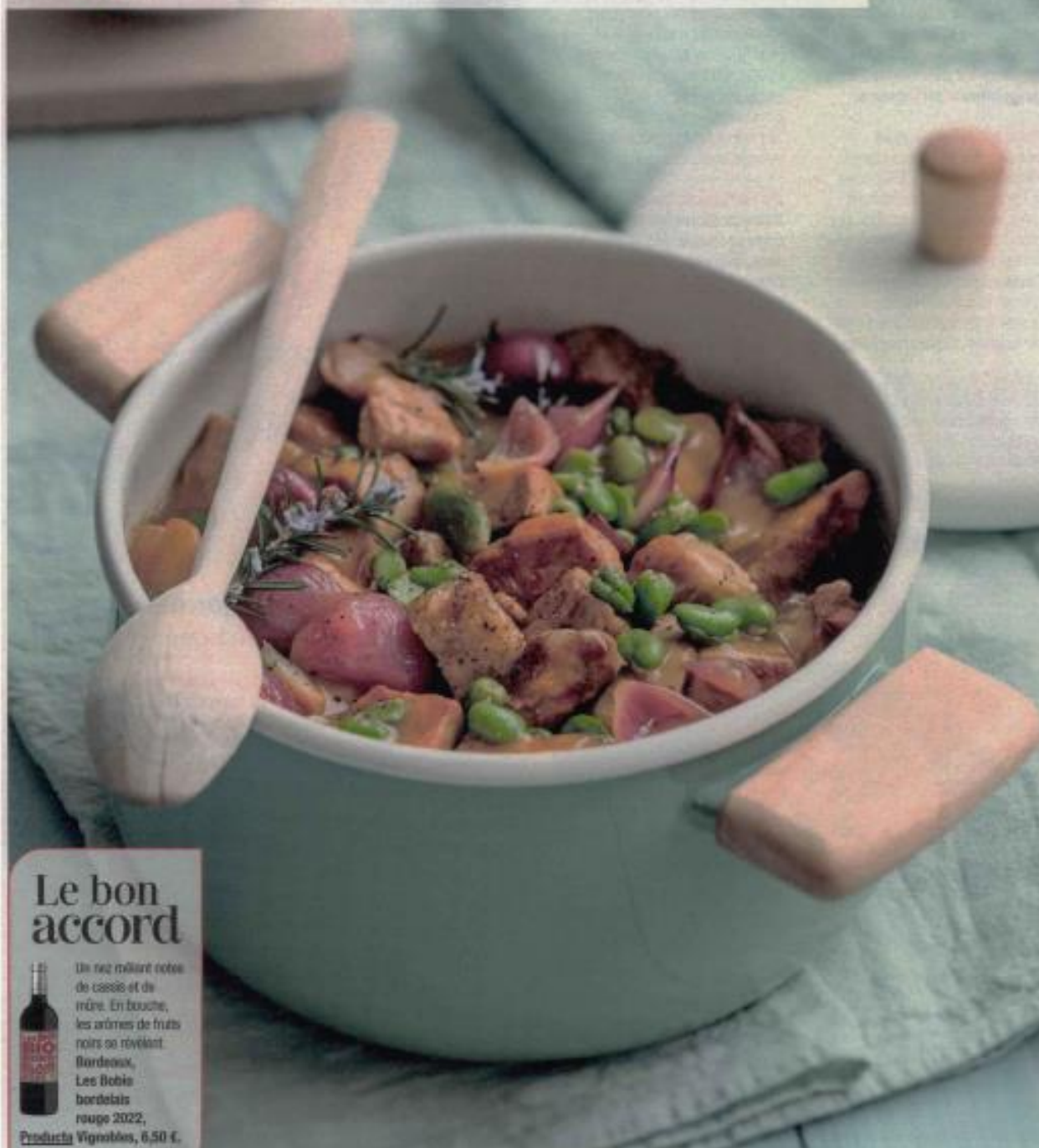
Ragoût de porc aux fèves

👤 4 ⏱ 15 MN ⏱ 55 MN

■ 800 g d'épaule de porc en morceaux ■ 400 g de fèves pelées surgelées ■ 3 oignons rouges ■ 3 gousses d'ail ■ 1 branchette de romarin ■ 20 g de beurre ■ 30 cl de bouillon de volaille ■ 20 cl de vin blanc sec ■ 2 c. à soupe d'huile ■ sel ■ poivre.

Épluchez les oignons et coupez-les en quartiers. Pelez et hachez l'ail. Lavez et séchez le romarin, puis taillez la branche en tronçons. **Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte**, puis faites-y dorer 10 mn les cubes de porc en remuant. Ajoutez

l'oignon, l'ail et le romarin. **Salez, poivrez** et faites revenir 5 mn. Incorporez le bouillon et le vin. Couvrez et laissez cuire 30 mn. **Ajoutez les fèves**, mélangez et poursuivez la cuisson 10 mn. Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.



Le bon accord



Un nez mêlant notes de cassis et de mine. En bouche, les arômes de fruits noirs se révèlent. Bordeaux, Les Bobis bordelais rouge 2022, Producta Vignobles, 6,50 €.