

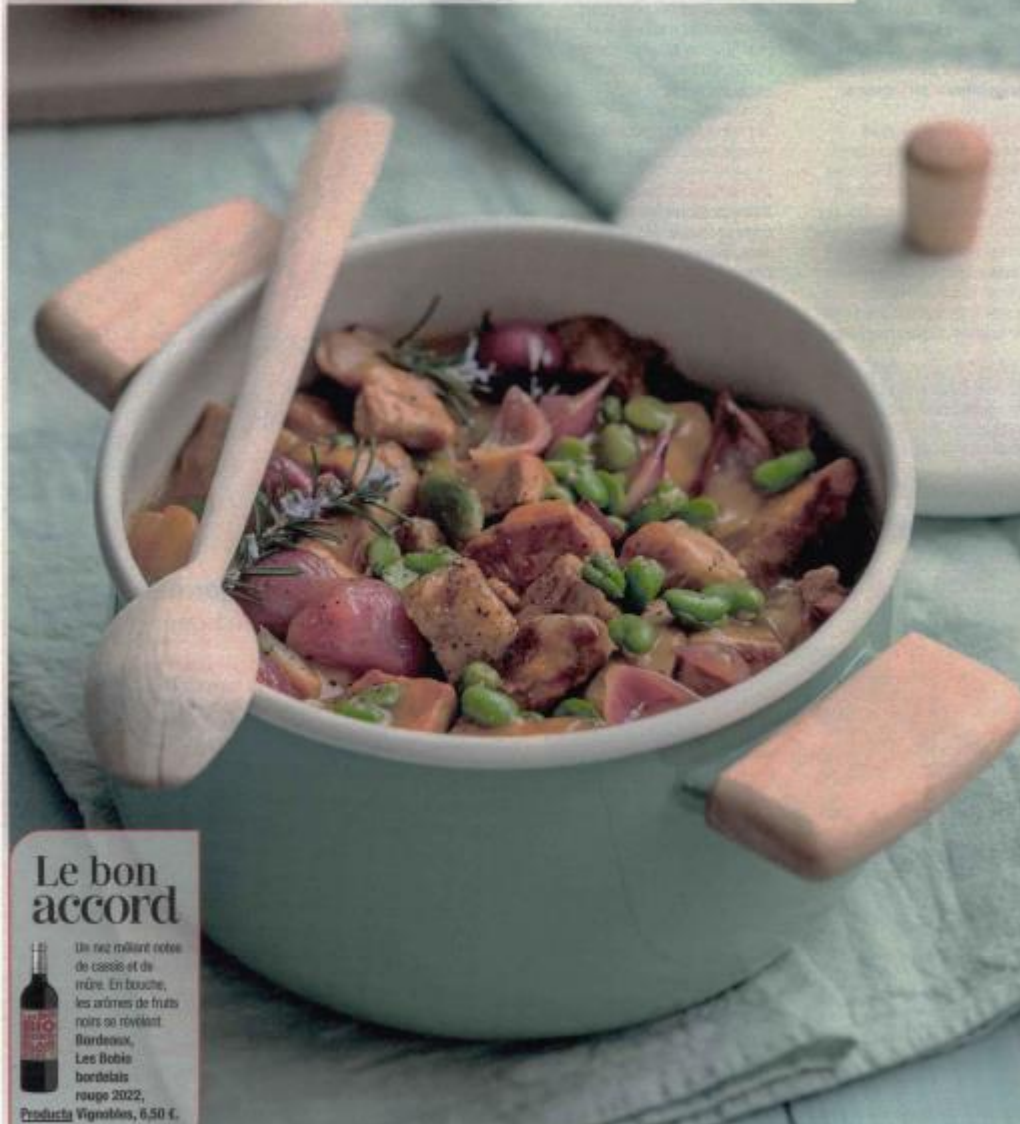
### Ragoût de porc aux fèves

4 personnes 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 mâture notes de cacao et de miel. En bouche, les arômes de fruits noirs se réveillent.

Bordeaux,  
Les Robis  
bordeaux  
rouge 2022.

Producta Vignobles, 6,50 €.