

# RAGOUT AU SAUTE DE PORC



Pour 4 personnes :

- 800 g de sauté de porc
- 4 carottes
- 10 à 15 olives vertes
- 2 échalotes
- 100 g de lardons allumettes
- 25 cl de vin blanc
- 20 cl d'armagnac
- 4 ou 5 tomates pelées et coupés en petits morceaux
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 c à soupe de maïzena
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pelez et coupez les carottes en tronçons. Épluchez les échalotes et l'ail. Émincez les finement.

Dans une cocotte en fonte, faites revenir, sur feu vif, les morceaux de sauté de porc sur chaque côté avec l'huile d'olive. Ajoutez les lardons, les échalotes et l'ail et faites suer pendant quelques minutes. Déglacer au vin blanc en grattant bien le fond de la cocotte pour ramasser le suc de la viande. Ajoutez en suite l'armagnac. Mélangez la maïzena avec un peu d'eau froide et ajoutez le à la sauce ainsi que les carottes, les olives, les tomates pelées et coupées en petits morceaux, le bouquet garni, salez, poivrez et recouvrez le tout d'eau.

Laissez cuire 2 heures 30 environ. Il faut que la viande soit bien cuite et se détache juste avec l'aide d'un couteau.