

SAUTE DE PORC OIGNONS ROUGES ET POIRES (4 personnes)

- 600g d'épaule de porc
- 2 oignons rouges
- 4 poires pas trop mûres
- 3 c. à s. de miel liquide
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 cl d'eau
- Romarin
- Huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Couper l'épaule de porc en gros cubes. Eplucher les oignons et les émincer. Eplucher les poires et les couper en deux; retirer le cœur et les couper en gros cubes.

Dans une cocotte faire revenir la viande et la moitié des oignons dans de l'huile d'olive. Quand la viande est bien dorée ajouter le vin blanc et l'eau, une pointe de piment d'Espelette et un peu de romarin; saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Faire revenir le reste des oignons et les dés de poires dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le miel liquide et laisser cuire doucement 15 minutes.

Lorsque la viande est cuite ajouter la préparation aux poires dans la cocotte et laisser cuire encore 15 minutes à feu doux.

