



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

PORC AU CHOU ET AUX ÉPICES



Mon petit marché:

- 2 jarrets de porc 1/2 sel
- 1 chou
- 3 oignons
- huile d'olives
- 500 g de lard fumé en dès
- sel
- poivre
- mélanges d'épices 5 parfums
- 1 litre de bouillon de légumes

Laver le chou et le couper en petites lanières. Émincer les oignons et faire revenir dans la mijoteuse avec l'huile d'olive.

Ajouter les lardons fumés, l'assaisonnement et les épices. Mélanger.

Arroser avec 1 litre de bouillon de légumes. Fermer le couvercle et laisser mijoter à petite vitesse 5 à 6 heures.

Servir directement à table avec le plat de la mijoteuse en grès verni noir.

<http://cachou66.canalblog.com/>