Civet de porc

Pour 6 personnes :

1 kg d'échine de porc

100 g de lardons

2 carottes

1 oignon + 2 échalotes

2 gousses d'ail

1 bouteille de vin corsé

1 CS d'huile

1 CS rase de farine

1 bouquet garni

Sel et poivre

****

- Dans une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon et les échalotes ciselés avec les lardons et un peu d'huile.
- Lorsque le mélange commence à colorer, le réserver dans une assiette.
- Faire dorer l'échine de porc, coupées en cube, dans la même cocotte avec un peu d'huile.
- Si nécessaire, ôter le gras rendu, s'il y en a trop. Quand les morceaux de viande sont dorés sur toutes les faces, saupoudrer avec la farine. Bien mélanger pour enrober la viande.
- Remettre le mélange oignon/échalotes/lardons dans la cocotte, avec les carottes épluchées et coupées en rondelles, le bouquet garni et l'ail haché. Saler un peu et poivrer.
- Mouiller avec le vin rouge, couvrir et laisser mijoter à petit feu, pendant 1h45 environ, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ne pas hésiter à goûter.
- Retirer le bouquet garni avant de servir et déguster avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.