

#mangetoncochon avec des poivrons



Ingrédients

- 1 rouelle de porc
- 2 poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de muscat sucré
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une cocotte qui va au four, faire revenir l'oignon émincé dans une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'il commence à dorer.

Ajouter les poivrons coupés en lamelles et l'ail écrasé et laisser compoter doucement.

Pendant ce temps, faire revenir la rouelle dans une poêle avec une cuillère à café d'huile d'olive. Lorsque la viande est dorée sur toutes les faces, déposer dans la cocotte sur les légumes.

Verser le muscat et porter à ébullition. Laisser bouillonner une minute, puis baisser la chaleur, verser de l'eau bouillante presque jusqu'en haut, saler, poivrer, couvrir et enfourner à 160°C pour trois heures.

Au bout de ce temps, la viande doit être fondante et le jus presque évaporé.

Découper la viande et servir avec une purée (par exemple), avec les légumes à côté.