

# Ragoût de porc et aux pommes

(Recette tirée du livre Les succès des cuisines collectives de l'Estrée Tome 2)



<b>6 portions</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>12 portions</b>	<b>24 portions</b>
2 c. à table	Farine	¼ tasse	½ tasse
¼ c. à thé	Sel et de poivre	½ c. à thé	1 c. à thé
2 lb	Porc (longue ou épaule) en dés	4 lb	8 lb
1 c. à table	Huile végétale	2 c. à table	¼ tasse
1	Oignon haché	2	4
1½ tasse	Jus de pommes	3 tasses	6 tasses
1½ tasse	Bouillon de poulet	3 tasses	6 tasses
2 c. à thé	Moutarde de Dijon	1 c. à table	1½ c. à table
2 c. à thé	Vinaigre	1 c. à table	1 c. à table
1 c. à thé	Thym séché	1½ à c. thé	2½ à table
4	Gousses d'ail, coupées en deux	5	6
4	Carottes coupées	8	16
3	Pommes de terre en morceaux	6	12

## **Instructions :**

Mélanger la farine, le sel et le poivre pour en enrober le porc et réserver.

Faire revenir l'oignon dans l'huile pendant 2 minutes dans un grand chaudron.

Ajouter les cubes de porc et faire dorer légèrement.

Ajouter le jus de pommes et le bouillon de poulet et porter à ébullition, en brassant.

Ajouter la moutarde, le vinaigre, le thym, l'ail les carottes et les pommes de terre.

Couvrir et laisser mijoter pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes et la viande soient tendres.

Ajouter les petits pois et les morceaux de pommes et laisser mijoter quelques minutes encore.