

## RAGOÛT DE PORC À LA POMME

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

4 petites pommes rouges  
avec queue, 450 g environ,  
p.ex. Jonathan, rose de Berne  
6 dl de cidre  
1/2 cc de sel,  
poivre fraîchement moulu  
800 g de ragoût de porc  
Beurre à rôtir ou crème à rôtir pour saisir  
300 g d'oignon finement hachés  
6 clous de girofle  
2 feuilles de laurier  
1 cs de petites feuilles de marjolaine fraîches  
finement hachées  
Beurre pour rôtir en douceur  
Marjolaine pour garnir



### PREPARATION

- 1 Couper les pommes en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faire tremper les tranches médianes avec le trognon et la queue dans 2 dl de cidre. Couvrir et réserver. Tailler les tranches restantes en petits dés.
- 2 Saler et poivrer la viande. Saisir à feu vif sur toutes les faces dans le beurre à rôtir. Ajouter les oignons et les petits dés de pomme. Rôtir en remuant jusqu'à belle coloration dorée.
- 3 Déglacer avec le cidre restant. Ajouter les clous de girofle et les feuilles de laurier. Porter à ébullition. Couvrir et braiser durant 90 minutes.
- 4 Sortir la viande de la sauce. Enlever les feuilles de laurier. Réduire en très fine purée et écraser à travers une étamine. Saler et poivrer. Parsemer de marjolaine finement hachée. Remettre la viande dans la sauce. Réchauffer brièvement une dernière fois.
- 5 Pour la garniture, laisser soigneusement égoutter les tranches de pomme. Eponger à l'aide de papier absorbant et rôtir en douceur dans le beurre. Garnir de marjolaine.