

♠ Cubes de porc aux abricots de Pierre de Lune

3/4 tas. de vin rouge
4/4 tas. de raisins secs dorés
1 c. à soupe de miel
1 c. à thé de chacune de poivre, menthe séchée et d'aneth séché
1/2 c. à thé de cumin
3 lbs d'épaupe de porc parée, découpée en cubes
1 c. à soupe de beurre
4 échalotes hachées finement
1/2 tas. de vinaigre de vin
24 abricots secs
3 tas. de bouillon de poulet

Mélanger de vin rouge, les raisins, le miel et les assaisonnements. Faire macérer 30 min.
Dans une sauteuse, chauffer l'huile et faire sauter le porc, quelques morceaux à la fois jusqu'à ce que dorés, saler et poivrer. Réserver sur une assiette. Jeter le gras de cuisson.
Fondre le beurre, faire suer les échalotes. Déglacer avec vinaigre, faire réduire de moitié.
Ajouter les abricots, la viande, la marinade de raisins et le bouillon, réduire la chaleur, mijoter doucement à mi-couvert 2 heures.
Servir avec une semoule de blé. (voir la recette ci-dessous) et garnir d'amandes rôties au four à 350°F pendant 10 min.

* On peut remplacer les herbes séchées par des herbes fraîches (1 c. à soupe) que l'on ajoutera quelques minutes avant la fin de la cuisson.

NOTE:

On peut remplacer les morceaux de porc par des pilons de poulet ou des morceaux d'agneau.

SEMOULE DE BLÉ

2 tas. de couscous à grains moyens
2 tas. de bouillon de légumes ou de poulet
2 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive
Menthe fraîche
Zestes de citron et d'orange

Verser le couscous dans un bol et ajouter le bouillon, le beurre et la menthe.
Mélanger et couvrir avec un linge. Laisser gonfler 5 min. Défaire les grains avec une fourchette.
Ajouter les zestes.

Le Livre de recettes de Mireille

<http://www.recettes.genieciel.com>

Recette No: 18274 - Créé le: 2006-02-21