

FICHE RECETTE

JAILLES

Recette pour 4 à 5 personnes

Ingrédients :

1kg de gorge de porc mélangée avec de l'épaule de porc

200 g de carottes en rondelles

100g d'oignons coupés fin

10 cl de vin blanc

Un peu de fond de veau

2 cuillères de sucre en poudre

*** Faire revenir les carottes et les oignons, ajouter la viande et faire revenir le tout**

*** Mettre le sucre en poudre, le fond de veau, le vin blanc, et compléter avec de l'eau pour recouvrir la viande (sel, poivre, muscade)**

*** Laisser cuire 1 heure environ et vérifier la cuisson**

*** Servir avec des pommes de terre vapeur**

BRIANÇON

☎:04.92.23.10.09

L'ARGENTIÈRE LA BESSÉE

☎:04.92.23.20.66