

# Sauté de porc aux coings et aux épices



Les mijotés LE MIGNON, ce sont comme des retours en enfance lorsque l'on dégustait avec délice les plats en cocotte de grand-maman. Nous avons voulu retrouver le goût d'antan avec ces recettes de viande de porc délicatement assaisonnée et confite au four pendant des heures. Les mijotés sont des ultra-faciles à réaliser mais par contre, ils mettent la patience à rude épreuve.

**CONVIVES**  
8-10

**CUISSON**  
Four

**TEMPS**  
3-5h

**DIFFICULTE**  
Facile

## INGREDIENTS

2Kg de sauté de porc  
750ml de vin blanc  
1,2Kg de coings pelés et épépinés  
300 g d'oignons  
20g d'ail  
2 bouillons cubes  
16g de sel  
5g thym  
3 étoiles de badiane  
8 gousses de cardamome tranchées  
5 clous de girofle  
2 branches de romarin  
4 branches de thym  
2-3 feuilles de laurier  
Mélange de 5 baies



## ETAPES

- 1 Faire revenir les cubes de viande dans un peu d'huile pour les dorer
- 2 Mettre l'ensemble des ingrédients dans une cocotte avec couvercle. Si l'on ne souhaite pas retrouver de petits morceaux, parfois désagréables à la dégustation, il est possible de réduire les épices en poudre.
- 3 Enfourner 5h à 130°C en remuant une ou deux fois en cours de cuisson.
- 4 Ajuster l'assaisonnement selon les goûts et dégustez !  
Ce plat s'accompagne très bien d'une purée de panais ou de pommes de terre sautées, ainsi que d'un bon vin rouge fruité et épicé.

