

Porc

Marengo



500 g d' échine de porc



75 g de beurre



4 échalotes



2 carottes



1 cuillère à soupe de farine



50 g de concentré de tomates



30 cl de vin blanc sec



30 cl d' eau



2 gousses d' ail



130 g de champignons



1 bouquet garni



Poivre



Sel

Dans une cocotte, faire dorer la viande que l'on aura découpée en cubes.

Détailler la carotte en rondelles, les échalotes et l'ail en fin morceaux et les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Saupoudrer de farine, et lorsque celle-ci a blondi, ajouter le concentré, l'eau, le vin et le bouquet garni. Saler, poivrer;

Laisser mijoter 1 h 30 puis verser les champignons coupés en deux.

Laisser encore cuire 1/2 h.

Lapin aux pruneaux



1 lapin coupé en
morceaux



250 g de pruneaux d'Agen
dénoyautés



1 oignon



1 bouquet garni



2 verres de bière brune



1 verre d'eau



Beurre



Poivre



Sel

Dans une cocotte, fondre le beurre et y dorer les morceaux de lapin, saler, poivrer.

Réserver.

Fondre l'oignon dans la cocotte.

Ajouter le lapin, le bouquet garni, et couvrir avec la bière et l'eau.

Après une heure ajouter les pruneaux

N.B: il est à noter que l'alcool utilisé en cuisine (vin, bière, ...) s'évapore au cours de la cuisson et a pratiquement complètement disparu après 2 heures.

Navarin d'agneau



1 kg d'agneau en morceaux mélangés : haut de gigot, collier, plat de côtes



8 carottes en botte



8 navets en bottes



12 oignons



10 pommes de terre moyennes



8 gousses d'ail frais ou 4 sèches



75 g de double concentrés de tomates



3 cuillères à café de gros sel



1/2 l de bouillon corsé : bouillon aux légumes + bouillon de boeuf dégraissé



1 bouquet garni



1 cuillère à soupe de farine (complète ou bise, si possible)



3 cuillères à soupe d'huile d'olive



1 bouquet de persil



épice à couscous

Faire revenir l'agneau dans une sauteuse, ajouter les épices et le sel.

Ajouter l'ail écrasé et le concentré. Retirer la viande

Verser le bouillon et y remettre la viande avec le bouquet garni.

Faites sauter carottes, navets, oignons émincés dans une cuillère d'huile puis les verser dans la marmite.

Laisser mijoter à volonté.

Veau en matelote



200 g de lardons



1.5 kg de viande de veau



37 cl de vin rouge

Découper la viande en cubes et les singer (les fariner et les rissoler dans une marmite)



20 g de beurre

Braiser de même les lardons



12 oignons blancs (petits)

Après avoir passé les petits oignons à l'eau bouillante, les éplucher



1 cuillère à soupe de bouillon

Verser le vin dans la marmite et y ajouter la viande, les lardons, les oignons, les herbes et le cube de bouillon ainsi que les épices.



Persil

Laisser mijoter le temps voulu.



Thym



Laurier



Sel



Poivre

N.B: il est à noter que l'alcool utilisé en cuisine (vin, bière, ...) s'évapore au cours de la cuisson et a pratiquement complètement disparu après 2 heures.



1 clou de girofle