



LE RAGOUT DU BRASSEUR

Pour 4 personnes

- 600g émincé de porc
- 50 g de lardons
- 30g de champignons séchés
- 2 oignons émincés
- ½ c.à c de marjolaine
- 3.3dl de bière
- 1dl crème
- 1c.à s de corps gras
- sel, poivre et si nécessaire un peu de maïzena

Recette :

1. Faire gonfler 20 min les champignons dans de l'eau chaude. Faire revenir la viande, les lardons et oignons avec le corps gras, saler et poivrer. Mouiller avec la bière, laisser évaporer un peu puis mettre dans une casserole.
2. Laisser mijoter 1 h ½ en y ajoutant la marjolaine et les champignons égouttés. Ajouter la crème 5 min avant de servir et, si nécessaire un peu de maïzena.

Avril 2008 Jean-Daniel Légeret - Christophe Sottas - José da Silva