



## FRICASSEE DE PORC A LA GENEVOISE

Pour 4 personnes

- 600 g ragôt de porc dans l'épaule (morceaux d'env. 3 cm de côté)
- 1 pied de porc coupé en morceaux
- 150 g lardons
- 150 g de petits oignons (oignons grelots)
- 5 cl cognac
- 1 cs vinaigre
- 2 cs farine
- 1 dl sang de porc
- 1 dl crème
- huile ou graisse, sel, poivre du moulin

### ***Pour la marinade :***

1. 1 poireau, 2 carottes, 1 morceau de céleri, 2 oignons piqués de clous de girofles, 2 brins de persil, 2 feuilles de laurier, 1 brin de marjolaine ou de thym, 2-3 baies de genièvre, 1 l de vin rouge corsé.
2. Peler les légumes et les couper en dés de 1 cm. environ. Les mettre dans une terrine avec les morceaux de viande. Ajouter laurier, persil, marjolaine, genièvre, les oignons et ce qu'il faut de vin rouge pour recouvrir le tout.
3. Mélanger, couvrir et laisser mariner 48 heures au frais en remuant 2 à 3 fois durant cette période.

### ***Recette :***

Sortir la viande et les légumes en les séparant.

1. Passer le vin dans une casserole, lui donner un bouillon et le conserver au chaud.
2. Faire chauffer le corps gras dans une cocotte, ajouter les cubes de viande, assaisonner de sel et poivre et les faire colorer de tous les côtés.
3. Ajouter les légumes, assaisonner, saupoudrer le contenu avec la farine en remuant pour bien la répartir.
4. Mouiller (recouvrir) avec le vin rouge, gratter le fond avec une spatule pour détacher les sucs. Amener à ébullition, couvrir, baisser fortement la chaleur et laisser mijoter tout doucement pendant 1 heure ½.
5. Peler les petits oignons après les avoir ébouillantés et les faire cuire 10 min. à l'eau salée.
6. Juste avant la fin de la cuisson de la viande, faire colorer (dorer) les oignons et les lardons dans une poêle.
7. Mélanger le sang de porc, le vinaigre et la crème. Ajouter le mélange à la sauce, ainsi que le cognac et faire réduire la sauce ainsi obtenue si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement.

Servir la fricassée. Verser dessus les petits oignons et les lardons. Accompagner le tout de croquettes ou de purée de pommes de terre.

Mai 2003 - Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl, Michel Pahud