

Mijoté Terre & Mer *(Maxi Cuisine Hors-série No 3182 Février-Mars)*

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 1 kg d'échine de porc sans os
- 12 gambas crues
- 18 petites pommes de terre à chair ferme
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte (800 g) de pulpe de tomates
- 1 citron non traité
- 2 brins de thym
- huile d'olive
- sel
- poivre



Préparation :

Faire mariner les gambas décortiquées dans 2c. à soupe d'huile, réfrigérez.

Faites dorer les morceaux de viande sur toutes leurs faces dans 3c. à soupe d'huile d'olive. Retirez-les et à la place, faites étuver 5 mn les oignons et l'ail émincés.

Remettez la viande, ajoutez le thym, la pulpe de tomates, le zeste râpé du citron et 10 cl d'eau chaude, salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 1h30.

Faites cuire les pommes de terre pelées 20 mn à la vapeur.

Poêlez les gambas 1 mn sans ajouter de matière grasse, ajoutez-les dans la cocotte 5 mn avant la fin de la cuisson ainsi que les pommes de terre cuites.

Servez bien chaud.

Comme au Portugal : Associez ce ragoût de porc à des coquillages (palourdes ou coques). Ajoutez-les, après les avoir fait ouvrir à feu vif dans une poêle, 2 mn avant la fin de la cuisson

Bon appétit : Jacqueline et Jean-Claude les 9 et 10 Avril 2018