

Ragoût de porc à la cévenole



Pour 4 personnes :

- 500 g. de sauté de porc
- 3 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon doux des Cévennes émincé
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 300 g. de champignons de Paris émincés égouttés
- 250 g. de marrons en boîte égouttés
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- 40 cl de vin blanc sec

Découpez le porc en cube et faites-les revenir dans une cocotte avec l'huile.

Une fois qu'ils sont bien colorés, ajoutez l'oignon, les carottes, les champignons, les olives et les herbes de Provence. Remuez bien.

Mouillez avec du vin blanc pour recouvrir le tout (si cela ne suffit pas vous pouvez rajouter un peu d'eau).

Salez, poivrez et faites mijoter 1h30. Ajoutez les marrons 20 minutes avant la fin de la cuisson.