

Porc au cidre, courge et marrons

Pour 6 Personnes

1 kg de sauté de porc (épaule, palette) – 500g de courge ou potimarron – 2 gros oignons – 2 gousses d'ail – 2 feuilles de laurier – 4 brin de thym -

200 g de marrons pré cuits – 60 cl de cidre brut – 25 g de beurre – 4 tranches de pain d'épices – 1 c à s de farine – 2 c à s d'huile d'olive – 1 c à c de 4 épices – sel et poivre.

Epluchez l'ail et les oignons. Coupez les oignons en gros quartiers. Epluchez la courge, éliminez les graines et découpez-la en gros morceaux. Réservez tous ces légumes. Farinez les morceaux de porc et faites-les dorer dans une cocotte chaude avec le beurre, l'huile et les 4 épices. Retirez la viande de la cocotte.

Faites colorer à la place les oignons et l'ail. Versez un peu d'huile si besoin. Remplacez la viande dans la cocotte avec le jus rendu, ajoutez les feuilles de laurier et les brins de thym et 2 tranches de pain d'épices émiettées. Versez le cidre, salez et poivrez et laissez mijoter à couvert 1 h 30. Ajoutez les morceaux de courge et les marrons dans la cocotte 30 min avant la fin de la cuisson. Taillez le reste de pain d'épices en dés

Parsemez dans la cocotte et servez chaud.