

## Civet de porc



Plat **Facile**

**Pour** : 10 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 24 h

**Cuisson** : 2 h

*Ce civet qui a mariné puis mijoté doucement au coin du feu raviva vos papilles !*

### Ingrédients

- 750 g d'échine de porc
- 750 g d'épaule de porc
- 1 cc de gingembre
- 1 cc de muscade
- 1 cc de poivre - en grains
- 1 cc de cinq baies
- 3 clous de clous de girofle
- 3 gousses d'ail
- 2 oignons - pour la marinade
- 1 oignon - pour la cuisson du civet
- 2 carottes
- 1 bouquet garni - thym, romarin, laurier et sauge
- 200 g de lardons
- 2 cs de farine
- sel
- poivre
- 30 g de beurre
- 2 cs d'huile

### Préparation

- 1 La veille, pelez et lavez tous les légumes.  
Coupez les viandes en morceaux réguliers.  
Mettez la viande dans un grand plat creux.  
Ajoutez les grains de poivre, l'ail écrasé, les deux oignons coupés en quartier, le bouquet garni, les deux carottes coupées en rondelles, le gingembre, la muscade, les cinq baies et les clous de girofle.  
Versez la bouteille de vin de Bordeaux sur cette préparation et laissez mariner jusqu'au lendemain.
- 2 Le lendemain, faites fondre les lardons dans une casserole à fond épais. Réservez-les.
- 3 Pelez et hachez le dernier oignon et faites-le fondre également dans la cocotte. Réservez-le aussi.
- 4 Égouttez les morceaux de porc et faites-les revenir dans la même cocotte dans un mélange d'huile et de beurre. Retournez-les fréquemment. Salez et poivrez. Saupoudrez de farine et remuez.
- 5 Remettez les lardons ainsi que l'oignon, puis la marinade. Laissez mijoter doucement au moins deux heures. La viande doit fondre.
- 6 Vous pouvez accompagner le civet de porc d'un éventail de légumes cuits à la vapeur. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

