

## Épaule de porc aux châtaignes

Plat **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 1 h

*Les châtaignes grillées sous la cendre ! Tout le monde connaît ! Mais ce fruit délicieux et savoureux entre, de plus en plus, dans nos cuisines pour notre plus grand plaisir gustatif !*

### Ingrédients

- 1 épaule de porc
- 1 boîte d'500 g de châtaignes
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 10 cl d'alcool de mirabelle
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Badigeonnez votre épaule d'huile d'olive. Salez-la et poivrez-la. Puis mettez-la dans un plat allant au four.
- 2 Pelez, lavez et coupez l'oignon. Mettez-le dans le plat avec l'épaule.
- 3 Ajoutez le bouquet garni. Faites cuire votre épaule dans le four à 180°C (th.6) pendant 45 minutes.
- 4 Au bout de ce temps, ajoutez les châtaignes en prenant soin de les mélanger avec le jus du rôti. Versez l'alcool de mirabelle. Laissez cuire encore 15 minutes.
- 5 Au bout de ce temps, coupez votre épaule en tranches et servez aussitôt accompagnée des châtaignes et de quelques frites! 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

