

## Porc aux figues et vin blanc



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 80 mn

*Accompagnez de riz blanc.*

Recette proposée par : Blog **LES TERROIRS DU MONDE**

### Ingrédients

- 1 palette de porc - d'1,5 kg à 2 kg
- 12 figues
- 1 verre de vin blanc - sec (type muscadet)
- 1 verre d'eau
- 2 cs de crème fraîche
- 4 cs d'huile d'olive
- 5 pincées de cannelle
- 2 oignons - de grande taille
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparez la palette en enlevant les morceaux de gras en trop et à l'aide d'un couteau fin, faites des stries régulièrement des deux côtés.
- 2 Dans une cocotte, chauffez l'huile d'olive et laissez revenir les oignons émincés. Mettez la viande à dorer de tous les côtés. Salez et poivrez, puis saupoudrez avec la cannelle et remuez bien.
- 3 Lorsque la viande est bien dorée, versez le vin blanc et l'eau. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant au moins 1h15.
- 4 À 30 minutes de la fin de la cuisson, déposez les figues coupées en deux.
- 5 À la fin de la cuisson, versez la crème fraîche et laissez mijoter encore 5 minutes avant servir bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

