

Ragoût de porc aux épices



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 90 mn

Le ragoût est un plat traditionnellement cuit à feu doux et servi en plat unique. Cuisiné aux épices, il ravira vos papilles !

Ingrédients

- 1 kg de porc coupé en morceaux
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 carottes
- 2 cs de farine
- 1 cc de cumin
- 1 cc de gingembre
- 1 cc de muscade
- 1 cc de curry
- 1 cc de curcuma
- 1 petit bouquet de persil
- sel
- poivre
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl d'eau
- huile d'olive

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les légumes en morceaux. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faites-y revenir les morceaux de porc ainsi que les légumes. Remuez soigneusement.
- 2 Saupoudrez le plat avec la farine et remuez bien.
- 3 Ajoutez les épices, le persil haché, le vin blanc et l'eau. Salez et poivrez.
- 4 Laissez mijoter 1 heure et 30 minutes.
- 5 Servez votre ragoût de porc sur un nid de spaghettis. Saupoudrez de fromage râpé. 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

