

Marmelade de cochon à la moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 2 h 30

Ingrédients pour 2 personnes :

600 g d'épaule de porc

1 gousse d'ail

1 oignon

1 cuil à café de paprika

1 cuil à café de cumin

5 cl de ketchup

2 cuil à soupe de moutarde

20 g de cassonade

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel & poivre

Préparation :

Coupez la viande en morceaux.

Dans un bol, mélangez le paprika & le cumin dans un bol. Ajoutez le ketchup, la moutarde la cassonade, le sel et le poivre.

Saisissez la viande 5 à 6 min dans une cocotte sur feu vif avec l'huile d'olive.

Ajoutez l'oignon et l'ail. Salez, poivrez.

Laissez cuire 5 min sur feu moyen, versez le contenu du bol avec la viande. Mélangez.

Versez de l'eau à hauteur de la viande, puis couvrez-la.

Laissez mijoter 2 h 30 sur feu doux en remuant de temps en temps. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Lorsque la viande est bien tendre et fondante, effilochez-la à l'aide d'une fourchette.

Accompagnez de riz, de semoule ou d'une bonne purée maison

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!