PORÇ ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES FAÇON GRAND-MÈRE

INGRÉDIENTS

- 600g de porc à braiser
- 6 carottes
- 2 navets
- 6 pommes de terre
- 400g petits pois
- 1 laitue
- 4 oignons
- 6 gousses d'ail ;1 bouquet garni ; sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION: 15MN
TEMPS DE CUISSON 45MN
TEMPS TOTAL :1H

PRÉPARATION

Eplucher tous les légumes et les couper en petits morceaux.

Effeuiller et laver la salade.

Dans une cocotte minute, faire dorer la viande sur toutes les faces avec un peu de matière grasse.
Réserver dans un plat.

Faire rissoler l'ail et les oignons. Il faut que tout soit bien doré.

Remettre la viande avec les légumes (sauf les pommes de terre et les petits pois). Couvrir d'eau, ajouter le bouquet garni. Saler poivrer et fermer cocotte.

Faire cuire à feu vif 20mn.

Au bout de ce temps, ajouter les pommes de terre et petits pois puis remettre sous pression pendant 15mn.

.