JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET PORC BRAISÉ

INGRÉDIENTS

- 600g de viande de porc à braiser
- 6 carottes
- 2 navets
- 6 pommes de terre
- 400g de petits pois frais ou surgelés
- 1 laitue
- 1 botte d'oignons blancs
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- Saindoux ou huile d'olive.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Eplucher tous les légumes et les couper en petits morceaux, effeuiller et laver la salade.

Dans une cocotte minute, faites dorer la viande sur toutes les faces avec un peu de matière grasse, réserver.

Faire rissoler l'ail et les oignons dans la cocotte.

Remettre la viande avec les légumes (sauf les pommes de terre et les petits pois)

Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le bouquet garni, saler, poivrer et fermer la cocotte.

Faire cuire à feu vif pendant 20 mn à partir du chuchotement de la soupape.

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