RAGOÛT DE PORC AU CHOU ET AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 1 kg de viande de porc en morceaux
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 chou vert en feuilles lisses
- 3 poireaux
- 1 verre à moutarde de sauce soja légère
- 1 c-à-s d'huile d'arachide
- Eau

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Faire dorer la viande avec les oignons.

Effeuiller le chou vert et enlever les trop grosses côtes, laver les feuilles puis les poser sur la viande avec l'ail émincé.

Faire de même avec les poireaux et les poser sur le dessus des feuilles de choux.

Arroser de sauce soja et d'un petit peu d'eau.

Ne pas saler.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux sans tourner les légumes dans la casserole pendant 1 heure