



Daol Grenn

Marc'heion an Daol Grenn

RCS 828 007 914 Lorient

Kerdavid Duchentil

56330 Pluvigner

Courriel

contact@daol-grenn.fr

Tel

+33 6.30.24.15.19

www.daol-grenn.fr

Porc au Cidre de Daol Grenn

Pour 6 personnes :

2 oignons rouges

2 tranches de poitrine fumée à lardons

300 g de joue de porc

300 g d'échine de porc

3 saucisses fumées

3 saucisses bretonnes

3 pommes

1/2 bouteille de cidre

Faire revenir les oignons (rouge de Roscoff) dans une noix de beurre.

Lorsque qu'ils commencent à dorer, mouiller avec du cidre, faire réduire.

Faire blanchir les saucisses fumées coupées en 4 (5 mn dans de l'eau bouillante).

Faire revenir les morceaux de joue de porc et l'échine, les lardons de poitrine fumée et les saucisses bretonnes, puis ajouter les saucisses fumées égouttées.

Lorsque la viande est colorée, ajouter 3 pommes coupées en petits cube, ajouter le cidre, thym et laisser mijoter à feu doux pendant au moins 4 heures (à découvert au début, puis couvert). Si vous avez le temps, couper la cuisson, attendre que cela refroidisse, puis réchauffer.

Surveiller la sauce et ajouter du cidre si besoin ou au contraire en découvrant

10 mn avant de servir, dégraisser en enlevant la graisse qui surnage.