

Rouelle de porc au vin rouge



Pour 4 personnes

- 1 belle rouelle de porc
- 1 bouteille de vin rouge bien tannique
- 1 petit verre d'Armagnac (5cl)
- 1 oignon
- 3 carottes
- Sel, poivre

Jour 1

Dans un grand plat, verser le vin, ajouter l'oignon coupé en quatre, les carottes épluchées et coupées en tronçons. Assaisonner avec une cuillère à café de sel et une de poivre concassé (moins si on n'aime pas quand c'est trop relevé).

Découper la rouelle en gros morceaux, les déposer dans le plat, filmer (ou fermer si le plat a un couvercle) et laisser mariner au moins une nuit (24h ou 48h c'est encore mieux).

Jour 2

Sortir les morceaux de viande de la marinade et les égoutter, puis les faire revenir dans de l'huile neutre sur toutes les faces. Verser l'Armagnac et faire flamber, puis saupoudrer les morceaux de viande d'un peu de farine. Mélanger pour bien enrober les morceaux de viande puis verser la marinade avec l'oignon coupé et les carottes. Porter à ébullition, couvrir et enfourner à 160C° pour 4 heures. Laisser refroidir dans le four.

Jour 3

Retirer les morceaux de viande de la cocotte et réserver. Mixer la sauce au mixeur plongeant jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse, puis mettre la cocotte sur le feu, remettre les morceaux de viande et faire chauffer à couvert et à feu doux encore une bonne heure. Rectifier l'assaisonnement si besoin et servir avec une purée ou des patates vapeur. Ou avec du couscous.