

Potimarron accompagné de charcuterie



Temps de préparation : 35 à 40 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de potimarrons

1 kg de palette de porc

6 tranches de lard fumé

150 gr de dés de jambon

3 carottes

2 oignons

2 gousses d'ail

50 cl de vin blanc sec

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Herbes de Provence

Sel, poivre

Préparation:

Lavez, épépinez, épluchez et coupez le potimarron en dés et disposez dans un plat allant au four.

Faites cuire 30 mn (Th 5), vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau et réservez.

Epluchez et coupez les carottes en rondelles assez fines.

Emincez l'oignon et l'ail et faites revenir dans une sauteuse avec 1 cuil. à soupe d'huile.

Ajoutez les carottes et versez le vin blanc.

Salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.

Découpez le porc en morceaux (pas trop gros) et faites dorer 5 mn à la poêle avec le reste d'huile, le lard et le jambon.

Laissez mijoter 30 mn en remuant.

Ecumez si nécessaire.

Ajoutez le potimarron et poursuivez la cuisson 15 mn.

Potimarron accompagné de charcuterie

Présentez le tout bien chaud.