

Brassói Aprópecsenye

Ragoût de Porc à la Brassó

1,2 kg de pommes de terre, sel
700 g de cuisse ou de côte de porc
70 à 80 g de lard fumé
Huile ou beurre
5 ou 6 gousses d'ail
1 cuillère à café de purée de tomate
1/2 cuillère à café de poivre moulu
Huile pour frire



Cuire les pommes de terre à l'eau salée, sans les peler.
Puis les égoutter et laisser refroidir naturellement.
Découper la viande parallèlement à ses fibres, en tranches de 5 mm,
puis en couper des lamelles de l'épaisseur du petit doigt.
Couper le lard en des lamelles encore plus minces et le blondir.
Ajouter la viande, la laisser roussir en remuant
puis ajouter la moitié de l'ail écrasé, sel, poivre et purée de tomate
Ajouter environ 15 cl d'eau.
Couvrir la casserole et laisser braiser la viande, environ 1 heure.
Remuer de temps en temps et si le jus s'évapore, ajouter un peu d'eau.
Une fois la viande cuite, ajouter l'autre moitié de l'ail
et continuer à faire mijoter le temps que son jus s'évapore.
En attendant, peler les pommes de terre cuites à l'eau,
les couper en longueur et les frire dans de l'huile bouillante et abondante.
Puis bien les égoutter et les mélanger à la viande.

Si on aime la sauce, on peut :
Laisser mijoter la viande pour que le jus s'évapore,
La mélanger avec 1 cuillère à café de farine
et ajouter environ 15 cl d'eau.
Faire bouillir 1 à 2 minutes, pour épaissir.