

Mangez du porc. Les recettes de Nini : coq au porc

écrit par Christine Tasin | 14 septembre 2013



COQ AU PORC :

Pour 2 personnes :

2 poitrines de poulet désossées, sans peau et coupées en cubes (attention vérifiez qu'il n'est pas halal auprès de votre boucher -volaillier)

1/2 livre (250 gr) de bacon maigre en tranches minces

1 verre de vin blanc

1/4de tasse (100 ml) de crème 35%

Sel, poivre, ail émincé.

Huile d'olive

– Dans une poêle à fond épais faire revenir les tranches de bacon jusqu'à très cuit et sec, le couper en morceau et réserver.

– Dans un faitout en fonte, mettre l'huile d'olive à chauffer sur feu vif puis y jeter les cubes de poulet. Bien dorer de tous les côtés, saler, poivrer, ajouter l'ail. Bien remuer. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter à feu moyen. Lorsque réduit, ajouter la crème 35% et remuer jusqu'à obtention onctueuse.

Servir avec accompagnement de son choix.

Nini

NDLR Les commentaires postés les 14 et 15 ne seront validés que le 16 septembre, avec toutes nos excuses.