

Mangez du porc, les recettes de Nini. Cochon aux dattes et abricots secs

écrit par Christine Tasin | 26 octobre 2013



Cochon aux dattes et abricots secs

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

POUR 6 PERSONNES

1.200 KG d'échine

150 gr de dattes

150 gr d'abricots secs

400 gr d'oignons

6 gousses d'ail

1 cuillère à café de gingembre en poudre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 cuillère à café de cumin en poudre

1/2 cuillère à café de safran

De l'huile d'olive

Eplucher les oignons, les émincer. Couper l'échine en morceaux réguliers,

les faire revenir en cocotte à l'huile d'olive. Ajouter les

oignons et les épices.

Laisser compoter. Ajouter les dattes, les abricots et l'ail non épluché.

Ajouter un verre d'eau. Cuire à couvert au four à 160° (thermostat 5/6) pendant 1 heure.

Contrôler ,régulièrement que la viande n'accroche pas en ajoutant un peu d'eau chaude.

BON APPETIT

Nini