



Hoche-pot aux travers de porc



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

250 grammes de champignons

1 noisette de beurre

1 kilogramme de travers de porc

700 grammes de potée de légumes pour hochepot

1/2 citron

thym frais

1 1/2 l de bouillon de poule (à base de cubes de bouillon Knorr Finesse)

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les champignons et émincez-les finement.
- 2.** Faites fondre le beurre dans une cocotte et saisissez les travers de tous les côtés.
- 3.** Salez et poivrez.
- 4.** Ajoutez les champignons finement émincés, les légumes pour hochepot, le demi-citron et le thym.
- 5.** Réduisez le feu et laissez mijoter une dizaine de minutes.
- 6.** Ajoutez le bouillon de poule et laissez mijoter 1 heure à couvert, à feu doux.
- 7.** Retirez le citron et le thym.
- 8.** Accompagnez de purée.