

# Ragoût de porc fruité-corsé avec des noix de cajou



Qui se souvient encore de l'été passé? Il était tout simplement génial, chaud et très ensoleillé. Cette année, nous n'avons jusqu'à maintenant pas vraiment eu autant de chance qu'en 2015. En contrepartie, on peut se permettre de s'adapter au temps et de cuisiner en toute bonne conscience un bon ragoût en juillet ou en août. Et, afin d'amener au moins un peu d'été dans nos assiettes, et de ressentir un peu cette atmosphère de vacances, nous avons tenté une petite expérience en ajoutant une note exotique au bon vieux ragoût. Si vous désirez boire un bon verre de vin avec ce repas, il est important de ne pas choisir un vin rouge trop sec. C'est pourquoi je vous recommande le

[J.P. Chenet Cabemet-Syrah Vin de Pays d'Oc \\_\\_\\_\\_\\_ >](#), qui accompagne à merveille cette recette grâce à sa note douce et fruitée.

- 300 g de grenadin de porc
- 2 carottes
- 2 nectarines
- 2 poignées de noix de cajou entières
- 1 poignée de noix de cajou moulues
- 1 paquet de lardons
- 125 g de tomates hachées
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre (env. 3 x 3 cm)
- 2,5 dl de vin rouge

## Peu de (selon les goûts)

- curry piquant
- cannelle
- cardamome
- piment
- sel, poivre

1. Coupez la viande en morceaux de la grandeur d'un pouce, assaisonnez-les avec sel et poivre et faites-les revenir brièvement à feu vif (env. 2 à 3 minutes).
2. Retirez la viande de la poêle et mettez-la de côté.

3. Videz le jus de la poêle dans un récipient.
4. Pelez ail et oignon et coupez-les finement.
5. Lavez et pelez les carottes, coupez-les ensuite en deux dans le sens de la longueur, puis en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
6. Pelez le gingembre et coupez-le très finement.
7. Faites revenir brièvement l'oignon à feu vif (env. 2 à 3 minutes).
8. Ajoutez-y carottes, ail, gingembre, lardons et noix de cajou entières et faites revenir le tout pendant encore 6 à 8 minutes à haute température.
9. Remettez maintenant la viande précédemment saisie dans la poêle.
10. Déglacez avec le vin rouge et le jus de la viande.
11. Ajoutez les tomates hachées, les nectarines et les noix de cajou moulues et assaisonnez le tout.
12. Laissez maintenant mijoter à couvert durant au moins une heure à feu doux.

Goûtez la viande après une heure de cuisson (ajoutez un peu de vin rouge ou de bouillon selon vos goûts). Lorsque le ragoût a la saveur souhaitée, retirez la poêle du feu et laissez reposer à couvert pendant au moins 30 minutes.

**Un petit tuyau pour finir:** avec ce ragoût, je vous recommande des tagliatelles larges, du risotto, de la purée de pommes de terre ou de la polenta. Ce met est encore meilleur réchauffé le lendemain. Dans cet esprit: affrontons le temps pluvieux simplement avec un grand sourire — et un délicieux ragoût.