

Ragoût de porc jardinière à la mijoteuse



Ingrédients :

1 kg (2 lb) de cubes de porc, pas trop gros
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
130 g (1 tasse) de base pour sauce demi-glace MC-12004
1 litre (4 tasses) d'eau froide
3 à 4 pommes de terre coupées en dés
1 poivron de couleur coupé en dés
1 oignon moyen coupé en dés
3 branches de céleri coupées en tronçons
3 carottes coupées en tronçons
5 ml (1 c. à thé) d'estragon 1W9L045
Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un poêlon, colorer les cubes de porc avec le beurre et l'huile. Placer dans la mijoteuse après la cuisson.
2. Préparer la sauce en mélangeant la base demi-glace avec l'eau froide.
3. Ajouter la sauce et le reste des ingrédients dans la mijoteuse. Remuer.
4. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

Rendement : Donne environ 6 à 8 portions.