



Mijoté de porc à l'ail et haricots blancs

- Par vision-plaisir

Bienvenue parmi les cochons, accompagnés par un légume cultivé il y a plus de 7000 ans par les Mexicains et les Péruviens. Le haricot blanc se marie avec presque tout.

Les ingrédients pour la recette :

- [600 à 800 g de sauté de porc](#)
- [300 g d'haricots blancs](#)
- 1 carotte
- [1 oignon](#)
- 8 gousses d'ail
- 100 g de lardons fumés
- 1.5 litres de jus de veau lié
- Sel fin et poivre du moulin
- [Persil plat](#)
- Thym et laurier
- Huile d'olive

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

La veille, rincer et mettre dans de l'eau froide les **haricots blancs**. Après 24 heures de trempage, les égoutter et les rincer à nouveau. Les mettre dans une casserole avec de **l'eau froide** et les cuire 20 minutes sur feu moyen.

Attention, ne pas les saler. Pendant ce temps, tailler des **morceaux de porc de 2 à 4 cm**. Peler les **oignons** et les carottes. Émincer finement les oignons et couper en petits morceaux les carottes. **Éplucher l'ail et ôter le germe**. Dans un sautoir et un peu d'huile d'olive, colorer les cubes de porc puis ajouter les lardons et l'ail. Y mettre l'oignon et la carotte. **Cuire 15 minutes sur feu doux** à couvert. Ajouter les haricots blancs précuits, mouiller avec le bouillon de veau. **Ajouter le thym, laurier** et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Cuire entre 15 et 20 minutes. Dresser dans des assiettes creuses avec **une branche de persil** en fin de cuisson.

Plaisir