

Mijoté de mignon de porc aux fruits secs

Ingrédients :

800 g de mignons de porc
200 g d'oignons grelots
2 tomates
2 gousses d'ail
8 feuilles de basilic
8 abricots secs
un brin de thym, sel, poivre
50 g de raisins de Corinthe
20 cl de muscat
30 g de beurre



Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède. Ébouillanter les tomates 30 secondes ; les peler, les épépiner et les couper en dés. Éplucher les oignons. Couper les mignons de porc en tranches épaisses. Dans une cocotte, chauffer le beurre et faire dorer les tranches de viande sur les deux faces. Les retirer, et éliminer la graisse de cuisson. Replacer la viande dans la cocotte. Ajouter les abricots, les petits oignons, les dés de tomates., Les gousses d'ail épluchées, et le thym. Verser le muscat, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes. Ajouter les raisins égouttés et le basilic. Faire cuire encore 5 minutes.