Préparation : 20 min / Cuisson : 2 heures

Osez

# Bourguignon de porc Origine Montagne

## Ingrédients *pour 6 pers*

1,5kg d'épaule de porc
2 oignons
150g de lardons
150g de champignons
4 carottes
1l de Gamay Nouveau
20g de beurre
1cuil. à soupe de sucre
1cuil. à soupe de farine
4 brins de thym
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
Sel
Poivre

## Préparation

Éliminez les bases des pieds de vos champignons. Lavez vos champignons puis coupez-les en morceaux. Otez la première peau de vos oignons. Éliminez les extrémités de vos carottes. Pelez-les puis coupez-les en rondelles.
Dans une cocotte, colorez les morceaux de porc sur toutes leurs faces dans le beurre sur feu moyen/fort pendant 10 min. Réservez les morceaux de porc.
Faites-y revenir les oignons émincés avec les lardons pendant 5 min en prenant soin de remuer régulièrement. Ajoutez les morceaux de porc, les carottes, les champignons, le sucre, l'ail, le thym, le laurier Ajoutez la cuiller de farine et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez le Gamay nouveau et grattez le fond de la cocotte avec une cuillère en bois afin de décoller l'ensemble des sucs de cuisson.
Faites mijoter l'ensemble pendant 1 h 30. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud avec des pommes de terre vapeur !

***Bon appétit !***