

Porc bourguignon  
(8 portions)

2 lb de filet de porc coupés en cubes  
1 c. à soupe de beurre  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail hachée  
1 carotte coupée en dés  
2 c. à soupe de farine  
2 tasses de bouillon de bœuf additionné de 30 ml de vinaigre  
2 c. à soupe de pâte de tomates  
1 c. à thé de thym séché  
115 g bacon  
1 paq de champignons  
2 c. à soupe de persil  
Sel et poivre

- 1- Faire cuire les cubes de porc avec le beurre, l'oignon, l'ail et les carottes durant environ 15 minutes.
- 2- Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 10 minutes.
- 3- Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter 30 minutes.