

# Ragoût de porc aux olives



## Ingrédients :

1 kg de viande de porc (sans os)  
200 g de poitrine de porc  
100 g d'olives vertes dénoyautées  
3 gousses d'ail  
2 oignons  
1 boîte de 230 g de champignons de paris  
25 cl de vin rouge  
60 cl de bouillon de bœuf  
2 carottes  
4 pommes de terre  
400 g de pulpe de tomate  
4 clous de girofle  
1 cuillère à soupe de paprika doux  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à soupe de farine  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Eplucher les carottes, les pommes de terre, l'ail, les oignons,

Couper la poitrine en gros lardons

Couper les carottes et les pommes de terre en gros morceaux, piquer les oignons avec les clous de girofle, puis les émincer grossièrement.

Couper le porc en gros morceaux.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Y mettre les morceaux de porc et les lardons et les faire dorer. Saupoudrer de farine. Et laisser cuire à feu moyen 2 à 3 minutes tout en remuant avec une cuillère en bois.

Ajouter les oignons, et continuer à cuire tout en mélangeant.

Ajouter La pulpe de tomate, l'ail écrasé, saupoudrer de paprika et de cumin, ajouter le vin et le bouillon.

Baisser à feu doux, et laisser mijoter 1 heure.

Ajouter les pommes de terre, les carottes, et continuer à cuire 30 minutes.

Ajouter les olives et les champignons égouttés, et laisser mijoter 15 minutes de plus.

Saler et poivrer elon le goût avant de servir.