

# metro



## Ragoût de porc aux épinards et champignons Portobellos, nouilles aux œufs à l'ail

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 | 0:25 | 2:30 | 3:25  
 MAIN COURSE | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

#### Ragoût

900 g (2 lb)	Épaule de porc avec os
30 ml (2 c. à soupe)	Huile d'olive Irresistibles
1	Petit oignon coupé en petits dés
2	Carottes pelées et coupées en petits dés
2	Céleri coupées en petits dés
500 ml (2 tasses)	Sauce demi-glace
500 ml (2 tasses)	Sauce tomate basilic Irresistibles

### Préparation

Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).

Retirer la couche de gras et de couenne qui encercle le morceau d'épaule. Découper le morceau de viande en 5 ou 6 morceaux, en réservant de la viande autour de l'os.

Chauffer une braisière ou une cocotte sur un feu moyen-fort. Ajouter la première quantité d'huile d'olive et y saisir les morceaux de porc, préalablement assaisonnés. Colorer le porc sur chaque face. Retirer ensuite la viande de la braisière ou cocotte et la réserver.

Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri, et poursuivre la cuisson à feu moyen-fort afin de colorer ces derniers légèrement.

Ajouter la sauce demi-glace et la sauce tomate, puis porter le tout à ébullition avant de mettre les morceaux de viande et les fines herbes séchées dans la sauce. Couvrir, puis placer la braisière ou cocotte au four et faire cuire durant 2 heures et demie.

Pendant la cuisson de la viande, chauffer la deuxième quantité d'huile d'olive et y sauter d'abord les champignons 4 à 5 minutes, puis ajouter les épinards et prolonger la cuisson d'une minute. Réserver.

Lorsque 2 heures se seront écoulées du temps de cuisson, ajouter à la cocotte les champignons et les épinards, puis

poursuivre la cuisson pendant les 30 minutes restantes. Retirer ensuite la braisière ou cocotte du four et laisser le tout reposer 30 minutes sans ouvrir le couvercle.

Au terme de la cuisson et du repos, retirer les morceaux de viande et les effilocheur à l'aide de deux fourchettes. Remettre la viande dans la sauce. Le tout est alors prêt à servir.

Environ 10 minutes avant de servir, cuire les nouilles aux œufs selon les instructions fournies sur le paquet. Égoutter les nouilles lorsqu'elles sont cuites. Dans un poêlon, chauffer la dernière quantité d'huile d'olive. Faire suer l'ail quelques minutes avant d'y ajouter les nouilles cuites. Bien enrober celles-ci d'huile à l'ail avant d'ajouter un peu de persil haché finement.

Servir le ragù de porc sur un lit de nouilles sautées à l'ail, puis parsemer de parmesan fraîchement râpé.

Source: Chef Daniel

Source : Metro

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---

**2,5 ml** Thym séché  
(1/2 c. à thé)

---

**2,5 ml** Romarin séché  
(1/2 c. à thé)

---

**30 ml** Huile d'olive Irresistibles  
(2 c. à soupe)

---

**2** Gros champignons Portobello coupés en gros dés

---

**1 L** Épinards équeutés et coupés en chiffonnade  
(4 tasses)

---

**125 ml** Parmesan râpé  
(1/2 tasse)

---

Nouilles

---

**375 g** Nouilles aux oeufs Selection  
(1 sac)

---

**30 ml** Huile d'olive Irresistibles  
(2 c. à soupe)

---

**2** Gousses d'ail hachées très finement

---

**30 ml** Persil haché finement  
(2 c. à soupe)

---

**Au goût** Sel et poivre

---