

ALOYAU DE PORC AU CHORIZO



Pour 4 personnes :
600g d'échine de porc
4 gousses d'ail
1 brin d'origan
1 feuille de laurier
Sel
Poivre
100g de chorizo doux
1 cuillère à café de paprika en poudre
50g de saindoux

1. Découper le porc en cubes, le dégraisser un peu si besoin. Éplucher l'ail (voir l'astuce) et hacher grossièrement.
2. Laver l'origan, égoutter, effeuiller puis le hacher finement
3. Mettre les cubes de viande dans une cocotte. Ajouter l'ail, le laurier l'origan ainsi qu'un peu de sel et poivre. Mouiller avec environ 175ml d'eau, couvrir et laisser la viande mijoter 15mn
4. Eplucher et couper les chorizos en rondelles, ajouter à la viande. Incorporer le paprika en poudre et le saindoux. Laisser mijoter à couvert pendant 1h, puis à découvert pendant à peu près 1h encore en surveillant, jusqu'à ce que la viande devienne tendre et que l'eau soit presque entièrement évaporée.

Astuces : Pour éplucher l'ail sans que cela colle aux doigts : couper le pédoncule des gousses, les passer au micro-ondes 30s à 600w, jusqu'à entendre un petit « ploc », on peut alors les éplucher d'un seul geste.