



Porc

# Daube de porc aux fruits d'automne



**2h10** **25 min** **1h45** **0** **742**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la daube de porc

700 g **Epaule(s) de porc**  
2 **Pomme(s)**  
2 **Poire**  
100 g **Raisin noir**  
3 **Oignon(s)**  
4 **Gousse(s) d'ail**  
50 g **Noix (cerneau)**  
300 ml **Vin blanc**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
2 c. à soupe **Curry**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des fruits et des légumes

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Eplucher les pommes et les poires.
- 3 Les fendre en quatre et retirer les pépins.
- 4 Laver le raisin.
- 5 Eplucher l'oignon et le couper en rondelles.
- 6 Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux et retirer leur germe.

## Étape 2

Cuisson de la daube

- 1 Couper le porc en morceaux.
- 2 Le mettre avec les fruits, les oignons, l'ail, le curry et le sel dans une cocotte allant au four.
- 3 Verser le vin blanc et l'huile d'olive.
- 4 Couvrir la cocotte et enfourner pendant 1 h 30 minutes.
- 5 Retirer ensuite le couvercle et laisser cuire pendant 15 minutes de plus. Ajouter les noix et servir.