

Sandrabel



Coeurs de porc au vin blanc

- ◆ 4 coeurs de porc (1.5kg)
- ◆ Beurre/huile d'olive
- ◆ 2oignons
- ◆ Sel
- ◆ 2kubor
- ◆ 250ml de vin blanc

Nettoyer les coeurs , enlever veines/membranes , couper en lamelles d'env. 5mm , puis placer les dans un saladier d' eau vinaigrée pendant 1h , égoutter . Émincer les oignons , et faites les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre env. 5min jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajouter les lamelles de viande , saler , et faites dorés le tout. Laisser le jus de cuisson et ajouter le vin blanc (le liquide doit presque recouvrir la totalité de la viande), et ajouter les kubor émiettés , mélanger le tout , et laisser mijoter à feu doux 45 min . Découvrir les 10 dernière minutes .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr