

## Porc effiloché aux mirabelles



### Pour trois personnes

- 300 g d'échine de porc en morceau, avec l'os de préférence (ça donne plus de goût)
- 3 échalotes
- 10 cl de vin blanc pas trop sec
- 100 g de mirabelles (environ, il faut une grosse poignée)
- 5 cl de liqueur de mirabelle (ça fait vraiment TOUTE la différence)
- Sel, poivre
- Beurre

La veille, ou alors le matin pour le soir

Saler et poivrer la viande.

Dans une cocotte qui va au four, faire revenir les échalotes émincées dans un peu de beurre et attendre qu'elles soient dorées. Ajouter la viande et faire dorer de tous les côtés.

Verser le vin et bien remuer avec une spatule pour décoller les sucs de cuisson. Ajouter environ 250 ml d'eau bouillante, couvrir et enfourner à 160°C pour au moins deux heures, voire trois.

Lorsque la viande est cuite, sortir la cocotte du four et ôter la viande, récupérer le jus de cuisson et les échalotes.

Laver et dénoyauter les mirabelles. Dans une petite casserole, faire fondre un petit morceau de beurre demi sel (une noisette à peine) et faire revenir tout doucement les mirabelles. Elles prennent une belle couleur vive.

Verser la liqueur, porter à ébullition, poivrer. Baisser la chaleur et ajouter le jus de cuisson de la viande avec les échalotes. Goûter, rectifier l'assaisonnement, couvrir et maintenir sur une faible source de chaleur.

Découper la viande (normalement, elle doit s'effiloche, la mienne aurait mérité un supplément de cuisson).

Napper de sauce aux mirabelles et servir avec une bonne purée, ou des pâtes fraîches ou, si on a une grosse flemme comme moi, de la semoule.