



Ingrédients

Pour 4 personnes :

1 kg de **pommes de terre**

400 g de **poires**

600 g de **porc**
(poitrine de porc)

1 cuillère à soupe de
graines de carvi

1 cuillère à soupe **d'armoise**
fraîchement hachée

1 litre de **bouillon de viande**

2 cuillères à soupe de **beurre**

Sel poivre

Huile

Préparation

Mettez la moitié des pommes de terre dans une casserole, assaisonnez-les d'armoise, de graines de carvi, de sel et de poivre, puis superposez les poires et assaisonnez aussi. Cette première étape est suivie d'une autre couche de pommes de terre et de la poitrine de porc.

Versez le bouillon dessus jusqu'à ce que tout soit couvert. Couvercle fermé, faites cuire sur la cuisinière pendant environ 20 minutes à feu doux. Ensuite, retirez le couvercle et laissez presque tout le liquide s'évaporer à feu moyen.

Retirez le plat du feu et faites-le cuire au four préchauffé à 200° C jusqu'à ce que les pommes de terre et la poitrine de porc soient croustillantes.

Servez avec une salade verte et de la ciboulette.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Le plat se marie bien avec les vins secs (Müller-Thurgau, Silvaner Pinot Blanc et Pinot Gris, Riesling) et les vins rouges (Dornfelder ou Portugais).