

Fricassée de pommes de terre & de porc au romarin

Pour 4 portions:

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 lb de porc haché
- 1 oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 4 pommes de terre Russet, non pelées et coupées en petits cubes
- 1/2 c. à soupe de romarin séché
- 1/2 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de curcuma moulu
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- Sel et poivre du moulin, au goût

Dans une cocotte ou une grande poêle antiadhésive contenant un couvercle, chauffer le beurre à feu moyen-vif.

Cuire le porc haché avec l'oignon et l'ail pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le porc commence à colorer.

Ajouter les pommes de terre, le romarin, le paprika et le curcuma et poursuivre la cuisson 1 minute. Saler légèrement et poivrer.

Verser le bouillon de poulet et baisser le feu à moyen-doux. Couvrir et laisser mijoter environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

(Source: Kat - Douceurs au palais)