

## À TABLE ! MANGER À L'ÂGE DU BRONZE

### Ragoût de porc aux légumes racines (carottes & panais)

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de sauté de porc
- 2 carottes
- 2 panais
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre
- 1 feuille de laurier (facultatif)
- Quelques baies de genièvre (facultatif)

#### Préparation

- 1. Faire revenir la viande**  
Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites dorer les morceaux de porc sur toutes les faces.
- 2. Ajouter les aromates**  
Incorporez l'oignon émincé et l'ail haché. Laissez suer quelques minutes.
- 3. Déglacer et réduire**  
Versez le vin rouge, laissez réduire légèrement pour concentrer les saveurs.
- 4. Ajouter les légumes**  
Coupez les carottes et les panais en morceaux, puis ajoutez-les dans la cocotte.
- 5. Lier la sauce**  
Saupoudrez de farine, mélangez bien pour enrober l'ensemble.
- 6. Cuisson douce**  
Ajoutez un peu d'eau à hauteur, assaisonnez, ajoutez le laurier et laissez mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

✓ **Résultat** : un plat chaleureux, rustique et accessible, parfait pour les repas en famille ou entre amis, qui met à l'honneur les légumes de saison.

**Astuce du chef**

Le ragoût est encore meilleur réchauffé : préparez-le à l'avance pour des saveurs encore plus développées !

En lien avec l'exposition [« Bronze, l'âge retrouvé »](#) du 2 mai au 31 octobre 2026 au Musée Savoisien du Département.

