



# Ragoût de porc Hongrois

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



# Ingrédients

## **Pour le bouillon :**

50 grammes de lard (non salé)  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym  
3 feuilles de sauge  
2 gousses d'ail (écrasées)  
2 oignons (coupés en quatre)  
2 tiges de céleri (en gros tronçons)  
2 carottes (épluchées et coupées grossièrement)  
1 tige de poireau (en rondelles)  
2 l d'eau froide  
sel et poivre

## **Pour la soupe :**

1/4 céleri-rave (en dés)  
4 carottes (en rondelles)  
2 tomates (en cubes)  
250 grammes d' haricots secs (trempés pendant 12 heures et cuits)  
1 saucisse fumée (en rondelles)

# Méthode de préparation



- 1.** Préparez d'abord le bouillon : placez le lard dans une casserole profonde avec le laurier, le thym, la sauge, l'ail, les oignons, le céleri, les carottes, les poireaux, le sel et le poivre. Couvrez de 2 litres d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 heures. Retirez les éventuelles impuretés à l'aide d'une écumoire. Retirez le lard du bouillon, coupez-le en morceaux et réservez-le.
- 2.** Passez le bouillon au chinois dans une autre casserole. Portez-le à ébullition. Ajoutez le céleri, les carottes et les tomates. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 3.** Ajoutez les haricots, le lard et les rondelles de saucisse fumée. Réchauffez bien le tout et servez immédiatement.