

# Echine de porc confite aux haricots coco

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3h15

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,2kg d'échine de porc
- 2kg de haricots coco frais, à écosser(soit environ 1,2kg écosés)
- 2 oignons
- 2 brins de sauge
- 25cl de fond de veau (préparé avec de la poudre ou un bouillon peu dilué)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

## Préparation de la recette :

Ecossez les haricots. Préchauffer le four à 180°C (th6). Salez et poivrez la viande, placez-la dans une cocotte en fonte ou un plat en terre vernissé avec un peu d'huile et enfournez pour 15 minutes.

Faites chauffer une grande casserole d'eau et blanchissez les haricots 3 min. Egouttez-les en réservant l'eau.

Faites revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive

Dans la cocotte, disposez les oignons, les haricots, le fond de veau et la sauge, mélangez et ajouter la viande. Ajoutez l'eau de cuisson des haricots à hauteur des ingrédients et couvrez.

Enfourez à 150°C pour 3 h environ jusqu'à ce que la viande soit bien confite et se découpe facilement à la fourchette. Salez les haricots en fin de cuisson.