

## Viande hachée à l'aigre-doux

### Ingrédients

Pour 4 personnes

200 g de porc haché  
200 g de boeuf haché  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 oignon, finement haché  
1 gousse d'ail, pressée  
1-2 piments rouges, coupés en rondelles  
1 pomme (Jonathan, par ex.), coupée en petits dés  
1 poire (Kaiser Alexandre, par ex.), coupée en petits dés  
2 cs de farine  
3 dl de jus de pomme ou de cidre doux  
1 cube de bouillon de viande  
1,5 dl de crème entière  
1/2 citron, jus et zeste râpé  
sel, poivre



### Préparation

1. Rôtir la viande par petites quantités dans le beurre ou la crème à rôtir. Ajouter l'oignon, l'ail, les piments et faire revenir brièvement. Ajouter les dés de pomme et de poire, étuver. Parsemer de farine, remuer brièvement. Ajouter le liquide et le cube de bouillon, porter à ébullition en remuant constamment. Laisser mijoter env. 10 minutes à petit feu en remuant de temps en temps.
2. Incorporer la crème, ajouter le zeste et le jus de citron, assaisonner.

Servir avec des pâtes, de la purée de pommes de terre ou des gnocchi.

Selon la saison, remplacer les pommes et les poires par des cerises, des abricots ou du raisin. Couper les fruits en petits morceaux et les ajouter en fin de cuisson, juste pour les réchauffer.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 461 kcal; protéines: 22 g; lipides: 32 g; glucides: 23 g.