

# **PORC MARINE AU VIN**

## **« CHIRINO AFELIA »**



**Pour 6 à 8 personnes**

**Ingrédients :**

**1,5 kg de grillade de porc**

**2 cuillères à soupe de graines de coriandre concassées**

**25cl de vin rouge sec**

**6cl d'huile de maïs**

**Sel et poivre**

**Couper la viande en petits morceaux. La déposer dans un saladier et ajouter le vin et la coriandre. Laisser mariner entre 5 et 6 heures.**

**Egoutter la viande. La faire dorer dans une cocotte après avoir fait chauffer l'huile.**

**Ajouter le vin, la coriandre et porter à ébullition.**

**Recouvrir la viande complètement en ajoutant de l'eau bouillante. Saler et poivrer. Fermer la cocotte et laisser cuire à feu moyen pendant 1heure.**

**Préparer du riz pilaf ou du blé concassé.**

**Présenter en disposant la viande et la sauce sur le riz ou le blé.**