

## Variété de viandes avec « oxos » et élixir Isis



### Ingrédients

500 gr. poulet coupé en bouchées  
500 gr. Culotte de porc coupé en bouchées  
300 gr. Foie de volaille coupé en bouchées  
2 gros oignons émincés  
½ kgr de poireaux en rondelles  
5 gousses d'ail, coupées en deux  
200 γρ. Gruyère (κεφαλογραβιέρα) en cubes  
½ tasse (de thé) pignons de pin  
2 -3 cuillères à soupe, des raisins secs blonds  
1/3 tasse (de thé) miel  
½ tasse (de thé) vinaigre de vin "oxos Vaimakis" ou (¼ «Sofia Agiorgitiko » + ¼ « Sofia Balsamico »)  
1/3 tasse (de thé) élixir Isis  
1 petite c. à s., cumin  
¾ tasse (de thé) huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation

Dans une grande, poêle antiadhésive nous faisons « sauter », avec la moitié de l'huile d'olive, les oignons et les poireaux, pour 6 à 7 minutes.

Nous ajoutons les foies (que nous avons entretemps ébouillanté et coupé), les raisins secs, le cumin et les pignons de pin, en continuant à sauter pour 4-5 minutes.

Nous préchauffons le four aux 160 degrés.

Dans un pot en céramique avec couvercle, ou tajine ou gastera/γάστρα en grec, nous mettons les morceaux de la viande et du poulet, nous huilons aussi nous ajoutons du sel et du poivre.

Nous déversons au-dessus le contenu de la poêle et les matières restantes, avec l'huile d'olive restante, en dehors du fromage. Nous mélangeons avec attention.

Nous couvrons le pot et nous laissons cuire jusqu'à devenir caramélisé, approximativement 2 ½ à 3 heures.

S'il a besoin de liquide, nous ajoutons un peu de « oxos/vinaigre » encore.

Un peu avant de le retirer, nous ajoutons le fromage.

Nous le servons avec purée de pomme de terre.

Καλή όρεξη!