

SAUTÉ DE PORC MARENGO (IGP Sud-Ouest)

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

40 minutes

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

1 kg de sauté de porc
250 g de champignons de Paris
1 boîte de tomates concassées
60 g de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de farine
2 gousses d'ail
1 gros oignon
Huile de tournesol
10 cL de vin blanc
50 cL d'eau
1 clou de girofle
1 bouquet garni (thym, laurier)
Sel
Poivre



ÉTAPES DE PREPARATION

- Couper le porc en dés
- Éplucher et émincer l'oignon et l'ail
- Émincer les champignons et les réserver
- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et faire colorer le porc 5 minutes en remuant
- Ajouter les oignons et l'ail. Les faire suer pendant 10 minutes
- Ajouter la farine et laisser roussir en remuant énergiquement
- Ajouter le vin blanc, le concentré de tomates, le concassé de tomates, l'eau, l'ail, le clou de girofle et le bouquet garni
- Saler, poivrer
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes en remuant régulièrement
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons de paris émincés
- Servir chaud avec de la semoule, du riz, des pâtes ou des pommes de terre vapeur
- Déguster

Bon appétit !