

Emincés de porc en cocotte (en fonte)

Options curry et olives vertes !



1 – Emincés de porc



2 - Ail, oignon, olives, curry...



Servis avec petits pois carotte

Ingédients – Convives : 2 – Prépa./Pré cuisson : 20 min – Cuisson finale : 20 min



400g émincés



2 G. d'ail



400g tomates



1 oignon



1 carotte



1 V. blanc



400g champi.



1 V. olives



1 cube Or



1 càs herbes



1 càc de curry



50g de beurre

Préparation

1. Emincer l'oignon, éplucher et dégermer l'ail. Tailler la carotte en mirepoix, rincer, réserver.
2. Dans une cocotte en fonte, faire fondre le beurre, dorer le porc sur toutes ses faces 5 min.
3. Option : Rajouter 2 càc de curry, remuer 5 min. Retirer la viande pour ne pas la durcir.
4. Faire suer les champignons de Paris ainsi que les olives vertes rincées, 10 min. Rajouter :
5. Oignon, ail, carotte en remuant q.q. fois. Rajouter 1 càs d'herbes. Cuire 10 min en remuant.
6. Déglacer avec le vin blanc, en grattant le fond avec une spatule en bois.
7. Ajouter le cube de bouillon émietté avec ½ verre d'eau et la boîte de tomates concassées.
8. Remettre la viande, saler et poivrer, laisser mijoter 20 min à petit feu, avec le couvercle.

Avec : Ce jour, une boîte de 500g de petits pois carotte... On est en hiver !

Note 1 – En hiver, une boîte de tomates concassées au basilic.

Note 2 – Deux boîtes de 200g de petits champignons de Paris 1^{er} choix, entiers.

Note 3 – Une barquette de 400g d'émincés de porc de chez ALDI !

* * * 18 mars 2023 * * *