

Sauté de Porc au Chorizo et aux Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUTÉ(S) DE PORC	700g
- LARDONS	150g fumés
- CHORIZO	125g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20-30 de Nyons
- OIGNON(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- VIN BLANC SEC	300 ml
- COULIS DE TOMATES	250 ml
- EAU	150 ml
- MAIZENA	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les sautés de porc en lanières.
- Emincez les oignons en fines rondelles.
- Coupez le chorizo en demi-rondelles.
- Nettoyez et détaillez les champignons en dés.
- Faites chauffer un peu de beurre dans une sauteuse.
- Rissolez-y les lamelles de porc avec les lardons. Salez un peu et poivrez. Intégrez-y le chorizo.
- Laissez revenir quelques minutes puis réservez sur une assiette.
- Ajoutez un peu d'huile dans la sauteuse et faites étuver les lamelles d'oignons avec les dés de champignons. Salez et poivrez.
- Déglacez la sauteuse avec le vin blanc puis intégrez le coulis de tomates et l'eau. Poivrez généreusement.
- Remplacez la viande dans la sauce ainsi que les olives. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 40 minutes.
- En fin de cuisson, liez la sauce avec un peu de maïzéna diluée dans un fond d'eau (si nécessaire).
- Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.