

Pennes au Dés de Porc Façon Jambalaya

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3-4
- FILET(S) DE PORC	400g (Filet mignon)
- HUILE D'OLIVE	
- BASILIC	1 c à café
- HERBES DE PROVENCE	1 c à café
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- EAU	400 ml
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube
- PENNÉS (PÂTES)	300g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon en lamelles.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 4 minutes.
- Coupez la viande en petits dés de 1.5 cm³ environ.
- Faites revenir, dans un grand faitout, les oignons et les carottes précuites dans un peu d'huile.
- Ajoutez alors les dés de viande et laissez colorer. Assaisonnez de basilic, herbes de Provence, un peu de sel et poivre. Laissez encore mijoter 5-10 minutes à couvert.
- Intégrez ensuite les tomates concassées ainsi que les pâtes. Arrosez avec l'eau et émiettez le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert doucement, 20 minutes environ, en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, intégrez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Terminez la cuisson à feu vif pendant 2 minutes.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez de parmesan râpé.