

PORC À LA SAUGE ET AUX POMMES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	un peu
- BEURRE DE CUISSON	40g
- OIGNON(S)	1
- POMME GRANNY (VERTE)	2
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- COGNAC	2 c à soupe
- SAUGE	1 c à soupe ciselé
- CREME FRAICHE	150 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le porc en lanières. Placez-ce dans un plat avec l'huile d'olive, sel, poivre et l'ail. Mélangez bien.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les pommes en petits quartiers en gardant la peau de la pomme.
- Faites chauffer une grande poêle, ajoutez le beurre de cuisson.
- Rissolez l'oignon émincé. Ajoutez ensuite les quartiers de pomme. Saupoudrez de cassonade et mélangez pendant 4 à 5 minutes. Réservez sur une assiette.
- Faites réchauffer légèrement la poêle et faites revenir les lanières de porc en remuant.
- Ajoutez alors le cognac, la sauge, la crème et replacez le mélange aux pommes dans la poêle. Laissez épaissir légèrement.

Remarque:

Servez avec de la semoule ou du riz.