

# SAUTÉS DE PORC PANÉS À L'ITALIENNE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

## Ingrédients:

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| - SAUTE(S) DE PORC     | 4                |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g (en option) |
| - PARMESAN RAPE        | 50g              |
| - CHAPELURE            | 50g              |
| - OIGNON(S)            | 1 petit          |
| - OEUF(S)              | 1                |
| - HUILE D'OLIVE        | 1 c à soupe      |
| - BEURRE DE CUISSON    |                  |
| - FARINE               | 1 c à soupe      |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 2 c à soupe      |
| - BOUILLON DE VIANDE   | 400ml (1 cube)   |
| - AIL EN POWDRE        | un peu           |
| - POIVRE DE CAYENNE    | une pincée       |
| - SEL                  |                  |
| - POIVRE               |                  |
| - TAGLIATELLES         | 300g             |
| - PETITS POIS          | 1 tasse          |



## Recette:

- Dans une assiette creuse, battez l'œuf avec 1 c à soupe d'huile d'olive. Dans une seconde assiette creuse, mélangez le parmesan et la chapelure. Passez la viande dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Placez au frigo pendant 15 minutes.
- Emincez l'oignon finement.
- Si vous avez opté pour cette option, nettoyez les champignons et coupez-les.
- Préparez la sauce : faites fondre du beurre de cuisson dans une petite casserole, ajoutez l'oignon émincé, l'ail en poudre et éventuellement les champignons. Laissez colorer. Ajoutez ensuite la farine puis le concentré de tomates et mouillez avec le bouillon de viande. Travaillez le tout au fouet en laissant la sauce s'épaissir. Epicez d'une pincée de poivre de Cayenne. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Faites cuire les pâtes avec les petits pois dans de l'eau bouillante salée.
- Dans une poêle, faites rissoler la viande panée dans du beurre de cuisson bien chaud. Salez et poivrez.
- Egouttez les pâtes.
- Servez les pâtes aux petits pois et sa viande panée nappée de sauce tomate (aux champignons).