

Filet de Porc au Chorizo et aux Olives en Tajine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800 - 850g
- CHORIZO	120g
- OIGNON(S)	1
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (400g)
- VIN BLANC SEC	15 cl
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez le chorizo en dés.
- Coupez le filet mignon en demi-tranches d'½ cm d'épaisseur.
- Faites chauffer le tajine et ajoutez un peu matière grasse (huile ou beurre).
- Faites-y revenir les tranches de porc.
- Ajoutez ensuite l'oignon émincé et le chorizo.
- Mélangez pendant 1 minute puis incorporez les épices (ail, paprika et origan) ainsi que les tomates concassées. Remuez puis ajoutez le vin blanc et les olives. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter pendant 30 à 40 minutes.

Remarque:

Servez avec du riz blanc ou de la semoule.