

Paupiettes de porc aux poivrons

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- 8 fines tranches de porc
- 400 g de hachis porc & bœuf
- 1 poivron rouge
- 100 g de lardons fumés
- 4 tomates
- Huile d'olive pour la cuisson
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- Thym
- Laurier
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 c à café de concentré de tomates

Recette :

- Ebouillantez les tomates. Faites de même avec les poivrons pendant 10 minutes puis plongez-les dans l'eau froide. Pelez les tomates ainsi que les poivrons. Coupez les poivrons en dés et concassez les tomates dans une assiette à soupe.
- Faites revenir les lardons dans une casserole avec les dés de poivrons. Ajoutez-y le hachis et laissez prendre couleur.
- Ajoutez ensuite la moitié des tomates concassées, l'ail pressé, les aromates, salez et poivrez.
- Laissez mijoter jusqu'à ce que ce mélange s'épaississe.
- Étendez alors les tranches de porc sur la table de travail et farcissez-les du mélange aux poivrons.
- Roulez les paupiettes de telle manière que la farce soit bien enfermée et ficelez l'ensemble (ou faites tenir avec des cure-dents).
- Faites ensuite dorer les paupiettes dans une cocotte beurrée. Ajoutez les oignons et la carotte émincés.
- Mouillez de vin blanc dans lequel on aura dilué le concentré de tomates.
- Ajoutez le reste de tomates concassées. S'il reste de la farce, ajoutez-la également à la sauce.
- Laissez mijoter sur feu doux 30 à 40 minutes.
- Servez avec du riz.