

SAUTE DE PORC EN RAGOUT



Personnes : **4**

Préparation : **10 min**

Cuisson : **60 min**

Repos : **0 min**

500 g sauté de porc

1 oignon

2 carottes

1 petite boîte de
champignons de Paris

1 douzaine d'olive
vertes

2 gousses d'ail

1 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de
concentré de tomates

1. Peler et couper les carottes en rondelles. Egoutter les olives et les champignons. Réserver.
2. Utiliser une cocotte en fonte. Dans un filet d'huile, émincer l'oignon et le laisser dorer 1 à 2 min. Ajouter le sauté de porc, le mélanger aux oignons et laisser revenir le tout 5 min.
3. Ajouter les carottes, les olives et les champignons, mélanger à nouveau et laisser mijoter 5 min de plus. Mettre la farine sur la viande et les légumes et bien l'incorporer.
4. Verser de l'eau jusqu'à hauteur des légumes et de la viande. Ajouter le concentré de tomates et presser l'ail. Assaisonner. Bien remuer et laisser mijoter 45 min jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Pour finir... accompagnez ce plat de spaghetti.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79