

Sauté de porc aux pruneaux

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 800 g de sauté de porc
- 200 g d'oignons émincés
- 100 g d'échalotes
- 200 g de carottes
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de pruneaux dénoyautés
- huile d'olive
- sel, poivre
- vin blanc

- . Emincer les échalotes et les oignons
- . Couper les carottes en cubes
- . Faire revenir ces 3 éléments en sauteuse avec l'huile d'olive
- . Ajouter le sauté de porc et le faire revenir ensuite avec les lardons
- . Ajouter la moitié des pruneaux
- . Déglacer avec un peu de vin blanc
- . Mouiller à hauteur de la viande avec de l'eau
- . Cuire doucement à petit feu en mélangeant

- . Ensuite, retirer la viande
- . Faire un roux (farine et beurre)
- . Délayer le roux dans le bouillon et laisser épaissir la sauce
- . Ajouter une pointe de moutarde
- . Assaisonner et mettre le reste de pruneaux
- . Rajouter la viande