



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sauté de porc .



Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 tomate
- 1 verre d'eau
- 2 verres de vin blanc
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de penne
- 3 c.à.s de cumin
- 3 c.à.s de curcuma
- 3 c.à.s de fond de veau
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 400 g de sauté de porc
- Sel, poivre, persil

- Couper la viande en gros dés et la faire revenir dans un peu de beurre
- Ajouter l'oignon et l'ail finement émincés, la tomate détaillée en quartier et les aromates
- Dans une casserole verser un verre d'eau et 4 c.à.s de fond de veau, laisser cuire 2 minutes
- Ajouter le vin blanc et la crème liquide, baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes à feu très doux
- Parallèlement cuire les pâtes selon les recommandations du paquet (10 à 15 minutes à ébullition)
- Rajouter les pâtes à la viande et continuer la cuisson pendant 5 minutes

