

 Difficulté : Facile  Temps de préparation : 5 min  Temps de cuisson : 25 min



SAUTÉ DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE ET TAGLIATELLES

Un sauté de porc relevé et parfumé accompagné de tagliatelles fondantes.

- **Le Porc** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Sauté de porc au piment d'Espelette
200g



Tagliatelles
150g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre
Selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une poêle faites revenir le sauté de porc . Environ 10 minutes.

ÉTAPE 2

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire les tagliatelles (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et réservez .

ÉTAPE 3

Servez le sauté accompagné des tagliatelles