



## SAUTÉ DE PORC AUX CAROTTES ET POIREAUX ET PATES FRAICHES

Cette recette allie le fondant de la viande et des légumes mijotés à la gourmandise des pâtes pour un plat réconfortant et complet.

- **Le Porc** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

## LES INGRÉDIENTS

 **Sauté de porc**  
180g

 **Carotte**  
1

 **Poireau**  
1

 **Oignon**  
1

 **Tagliatelles**  
150grs

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 **Huile d'olive**

 **Sel et poivre**  
Selon votre goût

 **Bouillon de légumes**  
10cl

 **Moutarde**  
1 cuillère

## L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Emincez l'oignon, épluchez et coupez en rondelles fines la carotte et le poireau.

### ÉTAPE 2

Faites revenir les morceaux de porc dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez et réservez.

### ÉTAPE 3

Dans la même poêle faites revenir l'oignon et les légumes environ 5mn.

### ÉTAPE 4

Déglacez avec le bouillon, ajoutez la viande et couvrir 15mn à feu doux. En fin de cuisson, vous pouvez ajouter une cuillère de moutarde pour lier la sauce.

### ÉTAPE 5

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire les pâtes fraîches (temps indiqué sur le paquet) Egouttez, ajoutez une noix de beurre et réservez.

### ÉTAPE 6

Dégustez le sauté de porc aux légumes et les pâtes fraîches.