



EMINCÉ DE PORC MARINÉ AU PIMENT D'ESPELETTE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

Ce plat est idéal pour ceux qui apprécient les saveurs relevées sans trop de piquant, car le piment d'Espelette apporte une chaleur subtile, légèrement sucrée et fumée, sans être trop envahissante.

- **Le Porc** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **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 INGRÉDIENTS



Emincé de porc mariné
200g



Oignon
1



Gousses d'ail
1



Pomme de terre grenailles
350g



Huile d'olive
2 cs



Thym
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préparez les pommes de terre grenailles : Lavez bien les pommes de terre grenailles sous l'eau froide pour éliminer toute la terre. Vous pouvez les couper en deux si elles sont un peu grosses.

ÉTAPE 2

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les pommes de terre et faites les dorer pendant 5-7 minutes, en les remuant régulièrement.

ÉTAPE 3

Ajoutez un brin de thym, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant environ 15-20 minutes, en vérifiant la cuisson avec un couteau (les pommes de terre doivent être tendres). Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau pour éviter que ça ne brûle et pour faciliter la cuisson.

ÉTAPE 4

Émincez l'oignon et hachez finement l'ail. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés, environ 3-4 minutes.

ÉTAPE 5

Cuire l'émincé de porc : Ajoutez les morceaux de porc dans la poêle avec l'oignon et l'ail. Faites cuire la viande pendant 5-7 minutes, en la retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et cuite à point.

ÉTAPE 6

Dressez l'assiette : Servez les pommes de terre grenailles bien dorées et les morceaux d'émincé de porc au piment d'Espelette dans les assiettes.



CONSEILS ET ASTUCES

Si vous souhaitez une sauce un peu crémeuse, ajoutez de la crème fraîche et une cuillère de moutarde à l'ancienne à la viande.