



SAUTÉ DE PORC AU CIDRE, POMMES ET RIZ

Ce sauté de porc mijoté au cidre révèle une viande tendre et parfumée, sublimée par la douceur des pommes fondantes, le tout servi avec du riz pour un plat à la fois réconfortant et équilibré.

- **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



Sauté de porc
180g



Pomme
1



Cidre doux
10cl



Oignon
1 petit



Thym
1



Riz
80gr

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
Selon votre goût



Huile d'olive



Beurre



Moutarde à l'ancienne

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Émincez l'oignon. Épluchez la pomme, la couper en quartiers ou en cubes. Salez et poivrez les morceaux de porc.

ÉTAPE 2

Dans une petite cocotte ou une poêle, chauffez l'huile d'olive. Faites dorer les morceaux de porc sur toutes les faces, à feu moyen-vif (environ 5-7 min). Retirez la viande et réserver.

ÉTAPE 3

Dans la même poêle, faites fondre le beurre, puis ajoutez l'oignon émincé. Cuire 2-3 min à feu doux, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Remettez la viande, ajoutez la moutarde à l'ancienne (si utilisée), bien mélanger.

ÉTAPE 4

Versez le cidre. Ajoutez le thym, le laurier, et un peu de poivre. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajoutez un peu d'eau ou de cidre si besoin en cours de cuisson.

ÉTAPE 5

Environ 10 min avant la fin, ajoutez les morceaux de pomme. Laissez mijoter à découvert pour que la sauce réduise légèrement.

ÉTAPE 6

Pendant ce temps, cuire le riz dans de l'eau bouillante salée selon les instructions (environ 12 min), puis égouttez.

ÉTAPE 7

Servez le sauté de porc nappé de sauce au cidre et pommes, accompagné de riz chaud.