



H Difficulté : Facile [₫] Temps de préparation : 10 min ^Δ Temps de cuisson : 30 min



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



Poireau



Oignon



Tagliatelles 150grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre Selon votre goût



Bouillon de légumes 10cl



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 réserver.

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 fraiches (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 fraiches.