



SAUTÉ DE PORC AUX CAROTTES ET POIREAUX ET PÂTES 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

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.