Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 25 min

WOK DE PORC AU PIMENT D'ESPELETTE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Un wok relevé et parfumé accompagné de pommes de terre croustillantes.

- **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

Wok de porc au piment d'espelette
200 g

pomme de terre
150 grs

Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Sel et poivre
selon votre goût

Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

2 poêles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux.

ÉTAPE 2

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen et faites revenir les pommes de terre en remuant régulièrement environ 10/15mn. Quand elles sont dorées, baissez le feu et laissez cuire encore 10mn à couvert pour qu'elles soient fondantes.

ÉTAPE 3

En fin de cuisson assaisonnez.

ÉTAPE 4

Dans une poêle faites revenir le wok de porc . Environ 10 minutes.

ÉTAPE 5

Servez accompagné des pommes de terre sautées parsemé de persil.