



WOK DE PORC TEX MEX POMMES DE TERRES GRENAILLES

Ce plat léger et parfumé combine des morceaux de porc tendres et marinés avec des pommes de terre croustillantes pour un repas à la fois simple et délicieux.

- **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 mariné tex mex
150g



Pommes de terre grenailles
200g



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et Poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante). Lavez et séchez les pommes de terre grenailles (inutile de les éplucher). Les couper en deux si elles sont trop grosses.

ÉTAPE 2

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.

ÉTAPE 3

Étalez les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson, sans qu'elles se chevauchent. Cuire 35 à 40 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur, tendres à l'intérieur.

ÉTAPE 4

Dans une poêle faites revenir le wok de porc environ 3/4 minutes.

ÉTAPE 5

Servez les pommes de terre croustillantes, un peu de persil avec le wok. Bon appétit!