

Sauté de porc aux olives



Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de sauté de porc
- 4 rondelles de citron
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 150 gr d'olives vertes (ou plus selon le goût)
- 10 cl de vin blanc sec
- 40 cl de bouillon de volaille
- 2 c. à soupe de farine
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- huile
- Sel et poivre

Pelez et émincez l'oignon. Pelez et dégermez l'ail. Lavez le citron et coupez-le en rondelles.

Faites dorer les morceaux de porc dans une cocotte avec l'huile. Ajoutez l'oignon émincé et l'ail, faites revenir sur feu moyen 5 min.

Ajoutez le concentré de tomates et saupoudrez le sauté de porc de farine. Mélangez 2 min puis mouillez avec le vin blanc et le bouillon de volaille.

Laissez cuire 2 min sur feu vif. Ajoutez alors les rondelles de citron, les olives vertes. Salez peu, poivrez.

Laissez mijoter à couvert pendant 40 min environ jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Servez bien chaud. Accompagnez de riz basmati ou de pâtes.