

Pour couper l'acidité des tomates, ajoutez quelques rondelles de carottes ou une pincée de sucre en poudre. On peut aussi ajouter des champignons dans la recette...

Pour 4-6 personnes :

- 800 g de sauté de porc
- une boîte de tomates concassées (400 g)
- un verre de vin blanc
- huile d'olive
- une quinzaine d'olives vertes
- un oignon émincé
- une cuillère à soupe de farine
- du thym
- sel et poivre



Couper la viande en morceaux de la taille d'une bouchée, faire revenir dans un faitout avec un filet d'huile d'olive.

[Editer l'article](#)[Administration](#)

Lorsqu'elle commence à colorer, ajouter l'oignon émincé. Surveiller la cuisson pour que l'oignon ne colore pas mais soit transparent. Ajouter aussi du thym suivant votre goût.

Lorsque la viande est dorée, ajouter une cuillère à soupe de farine, mélanger bien, puis ajouter le verre de vin blanc, ainsi que la tomate concassée.

Mélanger bien, de façon à obtenir une sauce homogène, saler, poivrer, ajouter les olives, et laisser mijoter une vingtaine de minutes à couvert.



Merci pour votre visite

N'hésitez pas à laisser un commentaire ou bien de la partager sur facebook ou twitter !

PARTAGER CET ARTICLE

[Partager](#)

0

[J'aime](#)

0

[Tweet](#)[Repost](#)

0



Vous aimerez aussi :

