

Sauté de porc à la provençale

Pour 4 personnes:

huile d'olive

600 g d'échine de porc

1 oignon

deux échalotes hachés

un bouquet garni

paprika

farine

1 verre de vin blanc

1 bol de petits pois écossés

une douzaine de carottes

nouvelle

2 poivrons (rouges ou verts)

du sel, du poivre

Faire revenir dans de l'huile d'olive chaude 600 g d'échine de porc coupée en gros dés.

Saler, poivrer et ajouter 1 oignon et deux échalotes hachés.

Placer un bouquet garni et saupoudrer de paprika.

Quand le tout a pris couleur, saupoudrer de farine.

Laisser blondir et mouiller avec 1 verre de vin blanc.

Faire reprendre l'ébullition, réduire le feu et ajouter 1 bol de petits pois écossés, une douzaine de carottes nouvelles, entières, 2 poivrons (rouges ou verts) coupés en lanières.

Couvrir la cocotte et faire mijoter 1 h.

Servir très chaud.