

Porc sauté aux patates douces

- Pour : **4 personnes**
- Durée : **1 h 30**

Ingrédients pour Porc sauté aux patates douces :

- 1 kg de patates douces
 - 800 g d'épaule de porc
 - 1 piment
 - 1 gousse d'ail
 - 1 feuille de laurier
 - 1 oignon
 - 1 tomate
 - 1 orange
 - 30 g de beurre
 - 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
 - 1 c. à soupe d'huile
 - sel
 - poivre
-
- gingembre en poudre

Phases techniques pour Porc sauté aux patates douces :

- Eplucher et laver les patates douces, les couper en morceaux et les verser dans une casserole d'eau salée. Porter à ébullition, laisser cuire 5 min, puis les égoutter.
- Peler l'ail et l'oignon, les hacher finement.
- Laver la tomate, la couper en 4.
- Couper la viande en cubes de 2 cm.
- Peler l'orange à vif et prélever les quartiers sans prendre les membranes, en récupérant le jus.
- Chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte. Y faire sauter les morceaux de porc. Dès qu'ils sont dorés, ajouter les tomates, l'oignon et l'ail, le laurier, le piment épépiné et le jus d'orange. Ajouter de l'eau à hauteur, sel, poivre, gingembre. Couvrir, laisser mijoter 40 min.
- Ajouter les patates douces dans la cocotte, laisser cuire encore 15 min.
- Verser dans un plat, parsemer de ciboulette, ajouter les quartiers d'orange et servir sans attendre