

SAUTÉ DE PORC AUX POMMES DE TERRE NOUVELLES (4 personnes)

- 1 kg de sauté de porc
- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Persil frais
- Huile d'olive, sel, poivre du moulin

Laver les pommes de terre, ne pas les éplucher si elles sont nouvelles. Les couper en 2 ou 4 si elles sont grosses.

Dans une sauteuse les faire dorer dans un filet d'huile d'olive. Saler, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 1 heure.

Couper la viande en cubes. Eplucher et émincer finement l'échalote; éplucher et hacher la gousse d'ail.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir l'échalote puis ajouter les cubes de porc et l'ail. Saler, poivrer et faire cuire 30 minutes.

Ciseler finement le persil frais.

Servir la viande et les pommes de terre dans une assiette chaude. Parsemer avec le persil.

