



Sauté de porc à la normande



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800g de sauté de porc dégraissé coupé en morceaux
- 2 belles échalotes émincées
- 250 g de champignons
- 1 pomme
- 1 l de cidre brut
- 1 verre de calvados
- sel, poivre



Préparation

- Dans un plat verser le calvados sur les morceaux de viande et flamber.
- Attendre que la flamme soit bien éteinte afin que tout l'alcool soit évaporé.
- Puis faire revenir les morceaux de viande dans une cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Une fois que la viande est colorée, ajouter les échalotes émincées et les faire dorer de la même façon.
- Déglacer avec un peu de cidre si le mélange attache au fond de la cocotte.
- Ajouter la pomme coupée en morceaux, recouvrir de cidre.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 30 mn à feu doux.
- Rajouter les champignons, laisser à nouveau cuire 15 mn.

