

Sauté de porc aux olives

4 pers 12 mn

Les **ingrédients**

- 500 g d'échine de porc
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 250 g de champignons, émincés
- 150 g olives vertes, dénoyautées
- 30 g huile olive
- 100 g de coulis de tomates
- 1 c. à c. de fonds de volaille
- 100 g de vin blanc
- 300 g d'eau
- 1 oignon
- 2 gousses ail
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à s. de maïzena
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler l'oignon et l'ail. Couper et ajouter dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter l'huile d'olive dans le bol. Faire rissoler durant 3 minutes.
Ouvrir le couvercle et ajouter l'échine de porc coupée en morceaux puis faire revenir 10 min.

Etape 3

Ajouter ensuite les carottes, le coulis de tomate, le vin, l'eau, la feuille de laurier, le fond de volaille , le sel et le poivre. Faire cuire 25 minutes.

Etape 4

Ajouter les champignons émincés, les olives, la maïzena. Faire cuire 10 min. Servir dans un plat de service.