

# SAUTE DE PORC

6 – 8 personnes | 20 min de préparation | 3 – 5 h de cuisson

## INGREDIENTS

1 kg / sauté de porc

3 grosses carottes

1 oignon

5 navets de taille moyenne

400 g pommes de terres

75 cL de cidre brut

... fruits secs (raisins, pruneaux ...)

1 càs saindoux

Sel

## INSTRUCTIONS

Faites revenir les tranches d'oignon et les carottes et navets coupés en dés dans le saindoux. Rajoutez une fois que les légumes sont dorés les morceaux de sauté de porc. Faites revenir le tout. Rajouter après 5 à 10 min le cidre. Prolongez si besoin est avec un peu d'eau. Rajouter le gros sel en fonction des quantités de légumes et de viande. Laisser mijoter pendant au moins 2h sur petit feu. Rajouter ensuite les fruits secs et les pommes de terres et laissez cuire encore 1h. Eteignez et laissez reposer au moins 30 min. Servez ensuite. Ce sauté sera encore meilleur réchauffé le lendemain. Vous pouvez aussi remplacer les pommes de terre par un accompagnement de riz.