

# SAUTÉ DE PORC EN RAGOÛT



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 10 mn**



**CUISSON : 60 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 70 mn**

**500 g de sauté de porc**

**1 oignon**

**2 carottes**

**1 petite boîte  
de champignons  
de Paris**

**1 douzaine d'olives vertes**

**2 gousses d'ail**

**1 cuillère à soupe  
de farine**

**2 cuillères  
à soupe de concentré  
de tomates**

1. Peler et couper les carottes en rondelles. Égoutter les olives et les champignons. Réserver.

2. Utiliser une cocotte en fonte. Dans un filet d'huile, émincer l'oignon et le laisser dorer 1 à 2 min. Ajouter le sauté de porc, le mélanger aux oignons et laisser revenir le tout 5 min.

3. Ajouter les carottes, les olives et les champignons, mélanger à nouveau et laisser mijoter 5 min de plus. Mettre la farine sur la viande et les légumes et bien l'incorporer.

4. Verser de l'eau jusqu'à hauteur des légumes et de la viande. Ajouter le concentré de tomates et presser l'ail. Assaisonner. Bien remuer et laisser mijoter 45 min jusqu'à ce que la sauce épaississe.

**Pour finir... Déguster bien chaud avec des pommes de terre bouillies.**

