



Sauté de porc à l'ail et aux noix

21/05/2019 à 15h08

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h20

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 60g de cerneaux de noix
- 20 cl de bouillon de légumes
- 20 feuilles de persil
- 30g de beurre
- Sel et poivre
- 15 cl de vin blanc
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de piment
- 4 carottes
- 1 branche de thym
- 6 gousses d'ail
- 800g de sauté de porc

Préparation :

- Saupoudrez les morceaux de porc de piment, sel et poivre. Pelez les gousses d'ail, fendez-les en 2 pour les dégermer puis hachez ;
- Pelez et coupez en morceaux les carottes. Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer les morceaux de viande pendant 5 min avec le thym et l'ail haché ;
- Versez le vin blanc dans la cocotte et portez à ébullition. Ajoutez le bouillon de légumes puis portez à nouveau à ébullition et réduisez le feu. Ajoutez les morceaux de carottes, couvrez la cocotte et laissez mijoter 1h ;
- Préchauffez le grill du four. Étalez les noix sur une plaque de four et faites-les griller, laissez refroidir. Mixez les 2 gousses d'ail restantes avec les feuilles de persil, puis ajoutez les noix et mixez-le tout grossièrement ;
- 5 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez le hachis ail-persil-noix et le beurre ;
- Servez le plat bien chaud avec de la purée par exemple.