Sauté de porc aux carottes

INGRÉDIENTS

- 500 gr Sauté de porc
- 2 Oignons
- 10cl Vin blanc sec
- 1 c-à-s Farine
- 1 cube Bouillon
- 25cl Coulis de tomates
- 3 Carottes
- 150gr Champignons
- 1 feuille Laurier
- 1 c-à-s Huile d'olive

PRÉPARATION

Découpez le sauté de porc en cubes.

Pelez et émincez les oignons.

Épluchez les carottes et découpez-les en rondelles, coupez les champignons en quartiers.

Faites revenir la viande dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et laissez cuire quelques minutes avant de saupoudrer de farine. Mélangez.

Versez le vin blanc dans la cocotte avec le cube de bouillon, remuez et ajoutez 15 cl d'eau, le coulis de tomates, les rondelles de carottes et les champignons. Salez, poivrez, et ajoutez la feuille de laurier.

Laissez mijoter pendant 1h30 à feu doux en mélangeant régulièrement.

Temps de préparation : 20mn
Temps de cuisson : 1h40mn
Temps total : 2h