

Sauté de porc au paprika



Ingrédients pour 4 personnes:

- 600g de sauté de porc (épaule)
- 250g de champignons en boîte
- 3 échalotes
- 20g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 verre de vin blanc
- 20cl de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel, poivre du moulin
- 2 cuillères à café bombées de paprika

Préparation:

- Dans une cocotte, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire dorer les morceaux de porc. Réserver.
- Faire fondre un peu de beurre et y faire revenir les échalotes émincées, sans coloration.
- Ajouter les champignons, puis remettre les morceaux de viande. Saler, poivrer et incorporer le paprika puis la farine. Verser le vin blanc et bien mélanger le tout. Verser le bouillon de légumes. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux 35 à 40 minutes environ.
- La sauce doit avoir un peu réduit. Incorporer la crème fraîche, laisser bouillir 2 minutes puis servir avec les pommes de terre vapeur.