

SAÛTE DE PORC MARENGO

Ingrédients

600 g de sauté de porc dégraissé
1 boîte de tomates concassées (400 g)
400 g de Champignons de Paris frais, ici une petite boîte conserve
20 g de beurre
1 oignon,
100 g de vin blanc
1 cube de bouquet garni Knorr
1 gousse d'ail
Sel poivre
jus citron ci Champignons frais

Préparation

- Mettre l'oignon coupé en 2 et l'ail dans le bol et mixer " 5 sec / vit 5 ".
 - Ajouter le beurre et régler " 4 mn / 100 ° / vit 3 ".
 - Couper la viande en morceaux (1,5 cm de côté), (je l'ai fait revenir dans une poêle) l'introduire ensuite dans le bol avec la tomate, le vin, le carré de bouquet garni, le sel et le poivre. Programmer " 20 mn / 100° / sens inverse / vitesse mijotage ".
 - Pendant ce temps, nettoyer les champignons, les couper et les arroser de jus de citron.
 - A l'arrêt de la minuterie, ajouter les champignons dans le bol et régler "15 mn / 100° / sens inverse / mijotage ". Attention, si vous utilisez des champignons en boîte mettre uniquement 5 mn / 100° / vitesses, juste histoire de réchauffer les champignons
- Gouté la viande pour vérifier la cuisson, ici je l'ai accompagné de riz basmati et d'un reste de carottes vichy



Préparation de la viande SANS LE THERMOMIX

Coupez la viande en cube et la faire revenir dans la sauteuse. Réservez-les.

Préparation des légumes

Épluchez l'oignon et coupez-le finement. Puis faire le faire dorer à feu doux dans la sauteuse. Puis ajoutez la farine, le concentré tomate (1 boîte) et le vin blanc. Bien mélanger le tout. Ajouter la gousse d'ail. Rajouter la viande et assaisonner à votre convenance.

Cuisson

Laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure. Et ajouter les champignons égouttés en fin de cuisson.

À proposer avec un féculent (pâte, riz, ...)