

Carne de porco a Alentejana

Ingrédients

- 1,3 kg de filet ou de filet mignon de porc, soigneusement dégraissé*
- 1,5 kg de coquillages (au Portugal : palourdes, mais aussi praires ou coques)*
- 4 gousses d'ail écrasées*
- 2 ou 3 feuilles de laurier*
- 1,5 dl vin blanc sec (ou plus)*
- 1 pot de "massa de pimentao" (sorte de purée de piments à la tomate)*
- 1 bouquet de coriandre fraîche*



Couper la viande en dés et la mettre dans un tuperware (enfin ce qui y ressemble). Ajouter les gousses d'ail écrasées et les feuilles de laurier coupées en morceaux, "massa de pimentao", vin blanc (rajouter du vin pour couvrir au $\frac{3}{4}$ environ). Fermer. J'ai laissé mariner une nuit au réfrigérateur.

Rincer les coquillages et les faire dégorger pendant plusieurs heures dans une grande quantité d'eau froide, avec une poignée de gros sel de mer. Changer l'eau au moins 4-5 fois.

Le lendemain, préparer des pommes de terre en dés et faire des frites.

Egoutter la viande mais réserver la marinade. Chauffer le saindoux (ou huile olive) et ajouter les dés de viande. Faire dorer sur toutes les faces. Arroser avec la marinade et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre (environ $\frac{1}{4}$ h).

Ajouter les coquillages à la préparation et couvrir. Secouer la casserole de temps en temps jusqu'à ce que les coquilles commencent à ouvrir, sans laisser bouillir.

Retirer du feu. Saupoudrer avec de la coriandre ciselée, rajouter les frites en dés et servir.