

OSSO BOCCO DE SAUTE DE PORC

Recette proposée par kat35



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 38 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4-6 personnes

- 500 g de sauté de porc - 1 oignon - 1 échalote - 1 gousse d'ail - 1 poivron rouge ou vert - 2 cac d'huile d'olive - 2 cac de fond de veau - 1 cac de thym ou herbes de provence - 1 cas de concentré de tomate - 1 boîte de tomates pelées - 10 cL de vin blanc - 2 cas de farine - sel, poivre - 2 cas de crème fraîche (facultatif)

1. Dans la cuve, placer l'oignon, l'ail et l'échalote épluchés et coupés en deux, puis lancer le programme EXPERT 15 s/ vitesse 13 sans chauffer
2. découper le sauté de porc en cube de 3-4 cm et le fariner
3. Rassembler la préparation au centre de la cuve, ajouter l'huile d'olives et le sauté de porc fariné et lancer le programme EXPERT 8 mn/ vitesse 1 A/100°C
4. Ajouter le poivron coupé en lanière, le fond de veau, le thym, le concentré de tomates, les tomates pelées, le vin blanc, le sel et le poivre. Lancer le programme MIJOTAGE 30mn/ vitesse 1A/ 100°C

Astuce du chef :

Mettre la crème fraîche 10 mn avant la fin du programme MIJOTAGE

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35