

# SAUTE DE PORC MARENGO

Recette proposée par kat35



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 1 oignon haché - 1 gousse d'ail hachée - 20 g de beurre - 1 cas d'huile - 600 g de sauté de porc - 2 cas de maïzena - 300 g de champignons surgelés - 1 boîte de tomates (400g) - 100 mL de vin blanc - 1 cube de bouquet garni ou (1 bouquet garni) - sel, poivre - 1 jus de citron (facultatif)

---

1. Couper le sauté de porc en cubes de 3-4 cm
2. Mettre le beurre, l'huile, l'oignon et l'ail dans la cuve et lancer le programme EXPERT 5mn/vit 2A/120°C
3. Ajouter le sauté de porc et la maïzena, lancer le programme EXPERT 5mn/vit 2A/80°C
4. Mettre les tomates, le vin blanc, le cube de bouquet garni, le sel et le poivre, (jus de citron). Lancer le programme MIJOTAGE 20mn/vit 1A/100°C
5. Ajouter les champignons surgelés et relancer le programme MIJOTAGE 15 mn/vit 1A/100°C

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35