

■ L'ÉMINCÉ DE PORC
ALLA DIAVOLA
pour 4 personnes

500 g de porc émincé; 3 cuillères à soupe d'extrait de purée de tomates; 1 oignon; 1 cuillère à café de farine; 2 dl de vin rouge; 3 dl de bouillon léger; 1 feuille de laurier; 2 gousses d'ail; un peu de thym; un peu de sel; un peu de poivre; 1 petit sachet de champignons séchés; un peu de crème.

1. Deux heures avant de cuisiner, tremper les champignons dans un peu d'eau. Chauffer l'huile et faire revenir l'émincé. Puis ajouter l'oignon haché, l'extrait de purée de tomates. Saupoudrer de farine, remuer et mouiller avec le vin. Laisser cuire cinq minutes, puis ajouter le bouillon et les épices. Faire mijoter trente minutes.

2. Incorporer les champignons et cuire encore cinq à dix minutes. Hors du feu, mettre un peu de crème afin d'affiner la sauce. Rectifier et servir.