

'Sauté' de porc au calvados

Pour quatre personnes

- 600 g sauté de porc
- 200 g pommes Golden
- 1 dl calvados
- 50 g farine
- 1 dl crème fraîche 35 %
- ½ dl huile d'arachide
- 1 oignon
- 240 g nouilles fines
- 50 g beurre
- 50 g jus de rôti
- sel, poivre et arom.

Préparation

Saler et poivrer la viande. La faire sauter dans une poêle avec l'huile très chaude. Enlever la viande et la mettre dans une casserole à fond épais. Flamber avec la moitié du calvados. Singer légèrement avec de la farine. Mouiller avec le jus de rôti. Laisser cuire à petit feu pendant vingt minutes.

Aux trois quarts de la cuisson, incorporer la crème fraîche et les pommes émincées. Finir de cuire. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le reste du calvados. Servir très chaud accompagné de nouillettes au beurre.

Temps de préparation et cuisson: 30 minutes

Vin conseillé: un blanc sec