

Poêlée du bûcheron

Pour 4 personnes :

600 g d'escalopes de porc

2 oignons

2 gousses d'ail

250 g de champignons de Paris

1 CS de paprika

1 CC de curry

25 cl de vin blanc

20 cl de ketchup (saveur BBQ)

Sel et poivre

Huile végétale



- Faire chauffer un peu d'huile dans une sauteuse et y faire revenir, à feu vif, les escalopes de porc, finement émincées. Remuer régulièrement pour que la viande soit bien dorée.
- Émincer les champignons de Paris et les oignons et les ajouter, successivement, dans la sauteuse. Saupoudrer avec le paprika, le curry, l'ail pressé, ainsi que le sel et le poivre. Bien mélanger pour que la préparation s'imprègne bien des épices.
- Mouiller avec le vin blanc et mélanger. Couvrir et laisser réduire la sauce, à petit feu.
- Une fois bien réduite (*il faut qu'il reste encore un peu de liquide au fond de la sauteuse*), ajouter le ketchup saveur BBQ, jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse. Laisser mijoter encore un peu, en mélangeant doucement. On peut allonger la sauce, avec un peu d'eau, si elle semble trop épaisse.
- Servir avec des frites !!!

SANDY
BZL