

## Sauté de porc aux pommes et au cidre

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 80 mn

*Le cidre, cette délicieuse boisson rafraîchissante, est attestée depuis l'Antiquité grâce à Pline et Strabon qui évoquent des boissons aigres fabriquées à partir de pomme.... Le cidre est, aussi, un ingrédient particulièrement savoureux en cuisine !*

### Ingrédients

- 1 kg de sauté de porc
- 4 carottes
- 1 oignon
- 1 bâton de cannelle
- 1 bouquet garni
- 0,5 cl de cidre doux
- 10 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 5 pommes
- sel
- poivre
- 5 baies

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes en dés. Pelez, lavez et hachez l'oignon. Pelez, lavez et coupez les pommes en quartier.
- 2 Prenez une sauteuse et faites chauffer l'huile d'olive et le beurre. Faites-y revenir les morceaux de porc pendant 5 minutes. Retirez la viande et réservez-là.
- 3 Remplacez-la par les carottes, l'oignon et le bouquet garni. Faites suer le tout pendant quelques minutes.
- 4 Déglacez avec le cidre. Remettez la viande. Salez, poivrez. Donnez un tour de moulin de 5 baies. Ajoutez le bâton de cannelle. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure à feu doux.
- 5 Pendant ce temps poêlez les pommes avec un morceau de beurre. Deux minutes suffisent!
- 6 Ajoutez-les au sauté de porc et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- 7 J'ai servi mon sauté de porc aux pommes et au cidre avec des pâtes. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

