



Porc crémeux aux olives et artichauts

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 25 min

INGRÉDIENTS

- 800 g de sauté de porc
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 25 cl de bière blonde légère
- 23 cl de crème fraîche
- 1 citron (zeste et jus)
- 0.5 pot d'olives vertes
- 1 boîte de cœur d'artichaut
- Sel, poivre

Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon et l'ail.

Ajoutez la viande et la faire roussir sur toutes ses faces. Réservez.

Déglacez la poêle avec la bière, en grattant bien la poêle pour décoller les sucs.

Ajoutez la crème, les zestes et jus de citron, les olives.

Salez, poivrez, ajoutez la viande.

Laissez mijoter à feu doux 20 min.

5 min avant la fin, ajoutez les cœurs d'artichauts.