



Porc

Porc aux palourdes



4h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h

CUISON

2h

REPOS

563

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le porc

600 g **Filet(s) mignon de porc**

Ingrédients pour la marinade

3 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Paprika**
1 c. à café **Piment de Cayenne**
3 pincée(s) **Cumin (en poudre)**
100 ml **Huile d'olive**

Ingrédients pour la garniture

1 kg **Pomme(s) de terre**
1 kg **Palourdes**
50 g **Beurre**
25 cl **Vin blanc**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Détailler le porc en fines lamelles. Le mettre dans un saladier.
- 2 Éplucher et hacher l'ail.
- 3 Ajouter dans le saladier le paprika, le piment, le cumin, l'huile d'olive et l'ail. Mélanger.
- 4 Couvrir avec du film alimentaire. Placer au frais pendant deux heures.

Étape 2

Préparation des pommes de terre

- 1 Éplucher et couper en gros dés les pommes de terre.
- 2 Les rincer à l'eau fraîche, les essuyer avec un torchon.

Étape 3

Cuisson du plat

- 1 Faire fondre le beurre dans une grande sauteuse. Ajouter le porc mariné, laisser cuire pendant 10 minutes sur feu moyen
- 2 Pendant ce temps, faire cuire les palourdes. Verser un

centimètre d'eau dans une casserole, ajouter les palourdes, couvrir et faire cuire sur feu vif jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

10 branche(s) **Coriandre**

- 3** Verser ensuite le vin blanc, couvrir de nouveau et éteindre le feu. Réserver.
- 4** Lorsque le porc est cuit, le retirer de la sauteuse et le mettre de côté dans une assiette.
- 5** Mettre les pommes de terre dans la sauteuse. Les faire rissoler pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
- 6** Laver la coriandre, l'équeuter et l'essuyer avec du papier absorbant. La hacher finement.
- 7** Quand les pommes de terre sont cuites, ajouter le porc, les palourdes avec le jus au vin blanc. Laisser mijoter pendant 5 minutes en mélangeant.
- 8** Saler, parsemer de coriandre et servir.