

CARNE DE PORCO A ALENTEJANA

Préparation 30mn Cuisson 2h Repos 9h

Ingrédients pour 10 personnes :

600 g de filet de porc coupé en dés

1kg de palourdes (fraîches ou surgelées)

800g de pommes de terre coupées en dés

3 c à soupe de pâte de poivrons rouges ou du paprika doux

½ bouteille de vin blanc sec

quelques gouttes de piri-piri ou tabasco

1 feuille de laurier

3 gousses d'ail pilées

1 c à soupe de saindoux

1 c à soupe d'huile d'olive

1 oignon haché

1 tomate

sel, poivre et olives

PREPARATION :

La veille, faire mariner les cubes de viande avec la pâte de poivrons rouges, l'ail, le sel, du poivre, le laurier, le piri-piri et le vin blanc. Faire dégorger les palourdes au frais avec du gros sel dans de l'eau froide.

Le jour-même, bien rincer les palourdes sous l'eau courante. Egoutter la viande et réserver la marinade. Dans une grande cocotte, faire chauffer le saindoux avec l'huile d'olive. Ajouter les cubes de viande et les faire dorer. Ajouter l'oignon et la tomate, laisser prendre un peu de couleur en remuant de temps en temps. Verser la moitié de la marinade, couvrir et cuire à feu doux pendant 1h30. Surveiller la cuisson et rajouter si nécessaire de la marinade.

En fin de cuisson de la viande, ajouter les palourdes bien égouttées, rectifier l'assaisonnement et couvrir, dès l'ouverture des coquilles enlever le couvercle et laisser cuire une dizaine de minutes.

Faire frire les pommes de terre coupées en dés, les égoutter sur du papier absorbant, saler et réserver au chaud.

Pour finir, dresser dans un plat de service creux, mettre les pommes de terre frites, verser dessus le contenu de la cocotte, ajouter quelques olives.

Bon appétit !