

Sauté de porc aux asperges sauvages

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 2 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 15 minutes



Les ingrédients:

- 300g de filet de porc
- Une botte d'asperges sauvages
- 1 oignons
- sel poivre
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Comment faire:



1) On commence par peller et découper l'oignon. -



2) On le fait revenir dans un filet d'huile d'olive. -



3) Pendant que l'oignon prend des couleurs, on nettoie les asperges sauvages. En fait c'est pas très compliqué, il suffit de couper les asperges en petit morceau sans garder la partie trop dure des tiges... -



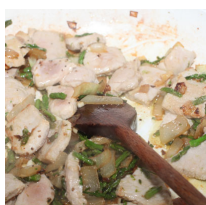
4) On rajoute les asperges sauvages à l'oignons et on continue de faire cuire à feux doux. -



5) On découpe le porc en morceau. On prépare aussi une gousse d'ail que l'on pelle et coupe en morceau. -



6) On rajoute le porc et la gousse d'ail. -



7) On fait cuire le tout en remuant de temps en temps pour ne pas que ça attache. Attention à ne pas faire trop cuire la viande pour ne pas qu'elle sèche ! -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !