

Porc aux tomates

Préparation: 25 minutes, cuisson: 1 heure.

Pour 6 personnes.

1 kg 200 environ d'échine de porc désossée et coupée en morceaux de grosseur moyenne; 3 c à soupe de saindoux; 1 c à café de marjolaine; 4 oignons moyens; 2 gousses d'ail; 1 c à soupe de farine; 1 boîte de sauce à la tomate fraîche; 2 dl de vin blanc sec; 1 c à café de paprika; 1 tasse à thé de bouillon; sel; poivre.
Pour la garniture: 6 belles tomates pas trop mûres; 1/2 verre d'huile; 1 bouquet de persil; sel.

Assaisonner les morceaux de porc de sel et de poivre; éplucher les oignons; les émincer (les couper en lamelles); éplucher et écraser les gousses d'ail.

Faire chauffer le saindoux dans un sautoir; ajouter les morceaux de porc, les oignons et l'ail; saupoudrer le tout avec la marjolaine et le paprika; mélanger à la cuillère de bois; faire revenir (dorer) à feu doux; laisser rissoler. Pendant ce temps, laver et éponger les tomates; les couper en quatre; en retirer les graines; les saupoudrer légèrement de sel fin; les laisser dégorger.

Quand les morceaux de porc sont bien dorés, les saupoudrer avec la farine; faire roussir en remuant à la cuillère de bois; ajouter la sauce à la tomate fraîche, le vin blanc et le bouillon; assaisonner de sel et de poivre; laisser cuire 45 minutes à feu très doux.

Vingt minutes avant de servir, égoutter et éponger les quartiers de tomates.

Faire chauffer l'huile dans une poêle; y jeter les quartiers de tomates; les laisser dorer.

Faire chauffer un plat de service creux; laver, éponger et hacher le persil.

Verser le porc et sa sauce dans le plat; entourer avec les tomates; saupoudrer avec le persil haché; servir sans attendre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.