

# Sauté de porc sauce cacahuète

## Ingrédients

4 grillades de porc

250g d'oignons émincés

1 cuillère à soupe d'ail haché

2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes (avec morceaux de préférence)

2 cuillères à soupe de cacahuètes salées

Le jus d'un demi-citron

1 boîte (1/2format) de pulpe de tomates

4 cuillères d'huile d'olive

Sel, poivre



## Préparation

- 1) Faites chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte, mettez-y les oignons et l'ail à revenir doucement.
- 2) Pendant ce temps détaillez les grillades de porc en lanières. Au bout d'une dizaine de minutes de cuisson des oignons, égouttez-les avec une écumoire.
- 3) A leur place, faites chauffer le reste de l'huile dans la cocotte et saisissez-y les lanières de porc à feu vif pour les colorer, en remuant.
- 4) Baissez le feu, remettez les oignons salez poivrez, ajoutez le jus de citron, la pulpe de tomates, le beurre de cacahuète et mélangez. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
- 5) Concassez grossièrement les cacahuètes et parsemez-en le sauté de porc avant de le servir très chaud.

**1 recette pour deux**