

# PORC POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes



*500 g de sauté de porc en morceaux de 2 centimètres  
4 pommes de terre coupées en morceaux d'un ½ centimètre  
3 carottes coupées en morceaux d'un 1/4 centimètre  
1 oignon émincé  
1 cube bouillon de boeuf  
100 ml d'eau  
200 ml verre de vin blanc  
1 bouquet garni  
2 cuillères à soupe de miel  
1 grosse cuillère à soupe de farine  
2 cuillères d'huile d'olive  
1 cuillère à café curcuma  
1 cuillère à café gingembre  
1 cuillère à café de sel*

**Lancer le mode dorer**

**Ajouter l'huile, la viande et l'oignon émincé**

**Laissez revenir 7 min en remuant de temps en temps.**

**Ajouter le miel, laisser caraméliser quelques instants**

**Saupoudrez de farine et mélangez.**

**Déglacer au vin blanc et ajouter l'eau, le bouquet garni et le cube bouillon de b?uf**

**Mette les pommes de terre et les carottes.**

**Saler, ajouter le curcuma et le gingembre**

**Lancer le mode cuisson rapide pour 12 minutes**

**Laissez mijoter en maintenant au chaud 30 min afin d'obtenir une sauce encore plus onctueuse.**