

Carne de porco alentejana

Ingrédients

400 g de viande de porc maigre
300 g de palourdes
400 g de pommes de terre
30 cl de vin blanc sec
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
De l'huile d'olive
1 feuille de laurier
1 CàS de gros sel
Coriandre fraîche
1 CàS de paprika
Sel et poivre

Préparation

Mettez les palourdes et le gros sel dans un grand récipient rempli de 3 litres d'eau froide. Laissez dégorger les palourdes

Coupez la viande en morceaux de 3 cm environ. Mettez-la à mariner dans un saladier, avec les gousses d'ail hachées, la feuille de laurier concassée et le paprika, du poivre et une pincée de sel

Ajoutez le vin blanc et malaxez pour que la viande s'imprègne bien de la marinade. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant une heure

Renouvelez l'eau des palourdes et remettez-les dans un grand volume d'eau froide, non salée cette fois

Épluchez les pommes de terre et faites-les revenir à l'huile d'olive. Puis, réservez-les

Renouvelez une dernière fois l'eau des palourdes

Cuisson de la viande : prélevez les morceaux de viande (en conservant la marinade) et faites-la dorer à l'huile d'olive à feu vif. Retournez-les après

2/3 min de cuisson pour les dorer de chaque côté

Ajoutez l'oignon émincé et faites-le revenir en remuant

Baissez le feu, ajoutez la marinade (sans le laurier) et laissez mijoter 10 min avec un couvercle

Égouttez les palourdes puis ajoutez-les pendant 4 à 6 min, sans couvercle

Réchauffez les pommes de terre en parallèle

Service du carne de porco alentejana

Dans un grand plat, servez les pommes de terre avec la viande et les palourdes, le tout nappé de la sauce de cuisson

Ajoutez la coriandre fraîche ciselée

Accompagnez avec un vin de la région d'Alentejano

Astuces

Ajoutez des olives noires et des quartiers de citron lors du service

L'acidité du citron s'accorde parfaitement avec ce plat