

PORC AUX PALOURDES

Carne de Porco à Alentejana

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

700 g viande de porc, en dés de 3 cm
500 g palourdes, bien nettoyées
6 pommes de terre à frire de taille moyenne, en dés
4 gousses d'ail hachées
100 ml vin blanc
100 ml huile d'olive extra vierge
Huile pour friture
2 c. à soupe saindoux
4 c. à soupe pâte de poivron rouge ou 1 c. à soupe rase paprika
1 bouquet coriandre, haché
2 feuilles laurier
Sel et poivre

SAVIEZ-VOUS QUE...

Le porc à Alentejana est un plat traditionnel de la région d'Alentejo, au Portugal. Il est composé de viande de porc en dés, sautée dans une sauce à base de vin et d'ail, frite dans du saindoux et servie avec des palourdes. Ce plat a été introduit en France par les Portugais en 1964, où elle a été réinterprétée sous la forme d'une variante appelée « vindaloo ».

VIN

Vin de Portugal, Alentejo, Vinho da Região de Alentejo, Rouge (Alentejo)

PORC AUX PALOURDES

- 1 Assaisonnez la viande avec l'ail, le laurier, du poivre, du sel et la pâte de poivron rouge, en mélangeant bien tous les ingrédients. Arrosez-la de vin blanc, couvrez et laissez mariner pendant quelques heures.
- 2 Placez sur le feu une poêle profonde avec couvercle. Versez-y l'huile d'olive et le saindoux. Ajoutez la viande et laissez-la colorer, en remuant de temps en temps.
- 3 Lorsqu'elle est tendre, ajoutez les palourdes, couvrez et attendez qu'elles s'ouvrent.
- 4 Faites frire les dés de pommes de terre et incorporez-les à la viande. Servez parsemé de coriandre.

