



## *Porc à l'Alentejana*

### **INGRÉDIENTS POUR SIX PERSONNES**

- 600 g d'échine de porc en petit cubes
- Gros sel de mer
- Piment d'Espelette
- 1 gros oignon
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de d'Anjou Blanc
- 500 g de coques
- Une poignée de persil (plat de préférence...)

### **PRÉPARATION**

Bien rincer à l'eau froide les coques pour enlever le sable au maximum. Les laisser tremper dans une eau bien froide avec un peu de gros sel.

Chauffer l'huile d'olive et faire revenir à feu doux l'oignon découpé en lamelles.

Augmenter le feu et ajouter les cubes de porc.

Assaisonner légèrement et faire colorer légèrement le viande et les oignons.

Ajouter l'ail et la tomates sans la peau découpée en petits cubes.

Laisser cuire un petit quart d'heure.

Ajouter le verre d'Anjou blanc et faire réduire de moitié.

Ajouter les coques et cuire 5 minutes avec un couvercle.

Saupoudrer de persil et servir aussitôt !

**Servir avec l'Anjou blanc**  
**« La Fontaine des bois »**

