



6 personnes



30 minutes



60 minutes

Longe de porc à la tomate

- 1 longe de porc (~1kg)
- 2 oignons
- 250g champignons de Paris
- 12 pruneaux
- 2 gousses d'ail
- 2 CC d'origan
- 1 CC de basilic haché
- 10cl de vin blanc
- 400g de tomates pelées
- ½L bouillon de volaille
- huile d'olive
- beurre

1- Dans une cocotte allant au four, faites dorer la longe avec un mélange huile d'olive et beurre. Une fois dorée, retirez-la et réservez-la.

2- Dans le jus, faites fondre l'oignon émincé, puis ajoutez les champignons émincés, ensuite les pruneaux, et enfin déglacez avec le vin blanc.

3- Ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail écrasé, les herbes et le bouillon de volaille. Remuez bien le tout.

4- Déposez la longe et portez à ébullition. Une fois à ébullition, cuisez au moins 45min à 190°C (th.6).