

# CUBES DE FESSE DE PORC À L'ESPAGNOL

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

527  
CALORIES

53 g  
PROTÉINES

24 g  
GLUCIDES

22 g  
MATIÈRES GRASSES

25  
minutes  
PRÉPARATION

2 heures  
10  
minutes  
CUISSON

4 à 6  
PORTIONS

## COUPES



Cubes

## INGRÉDIENTS

1 3/4 lb	Fesse de porc du Québec, coupée en gros cubes	800 g
1/2 tasse	Chorizo coupé en petits cubes	125 ml
2 c. à table	Beurre	30 ml
1	Oignon rouge, haché	1
2	Poivrons rouges, épépinés et coupés en lanières	2
1	Poivron vert, épépiné et coupé en lanières	1
3	Gousses d'ail, hachées	3
3	Branches de thym frais, effeuillées	3
2 c. à table	Paprika fumé doux	30 ml
1 c. à thé	Curcuma en poudre	5 ml
2	Brins de safran	2
2	Pincées de piment de Cayenne	2
1/2 tasse	Vin blanc	125 ml
1 tasse	Eau	250 ml
1 tasse	Tomates broyées	250 ml
4	Tomates coupées en quartiers	4
1/2 tasse	Olives noires, rincées et dénoyautées	125 ml
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, à feu moyen-vif, chauffer le beurre. Y faire dorer la viande et le chorizo de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.
2. Dans la même poêle, faire dorer l'oignon, les poivrons et l'ail en remuant. Ajouter le thym et les épices. Poursuivre la cuisson 1 minute.
3. Déglacer avec le vin. Ajouter le reste des ingrédients. Remettre la viande et le chorizo dans la poêle et porter à ébullition. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter très doucement environ 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Au besoin, faire réduire à découvert pour que la sauce épaississe. Rectifier l'assaisonnement.