SAUTE DE PORC CAROTTES MIEL PRUNEAUX FACON TAJINE

Un sucré/salé délicieux et simplissime à faire !!!

**Ingrédients** :

1 oignon et 2 échalotes à émincer
Du sauté de porc (quantité souhaitée)
Carottes (quantité souhaitée)à couper en rondelles
2 cuillères à soupe de miel
15 pruneaux
cannelle et gingembre en poudre

1/ Mettre en mode « frire » 30 min et mettre l’oignon et les échalotes à dorer, puis ajouter la viande à dorer

2/ Mettre 2h en mode « mijoter » et ajouter les carottes, les pruneaux, le miel et saupoudrer les épices, la cannelle et le gingembre selon votre goût

Ca y est c’est terminé !!!!! simple non ???

Bon appétit … Et régalez vous bien !!!

CADODANTAN

*Blog : www.lespassionnées.canalblog.com*