 **Sauté de porc à la sauge**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 800 g d'échine de porc bien maigre**  
**- 100 ml de vin rouge**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 6 feuilles de sauge**  
**- 2 càs de persil haché  
- 50 g de crème fraîche**  
**- sel  
- poivre du moulin**

 Ôter toutes les parties grasses de la viande à l'aide d'un couteau bien affûté.  
Détailler la viande en gros dés bien réguliers.Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les dés de porc de tous côtés en remuant avec une cuillère en bois.  
Saler et poivrer largement.  
Ajouter les feuilles de sauge et remuer.  
Mouiller avec le vin et amener à ébullition.  
Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes environ.  
Ajouter le persil et la crème fraîche. Mélanger.Laisser à feu plus vif pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce réduise un peu et nappe la viande.Servir bien chaud.

J'ai servi avec des pommes de terre vapeur, mais vous pouvez aussi présenter le plat avec une purée de pommes de terre à l'huile d'olive ou pourquoi pas des pâtes fraîches.