 **Petite Mijotée de Porc**



**Pour  4 Gourmands**

**800 g de porc dans le filet - 4 échalotes - 1 gousse d'ail - 300 g de chapeaux de champignons de Paris - 1 grosse tomate - 150 g d'olives vertes dénoyautées - 120 g de vin blanc -1 càs d' herbes de Provence - 2 càc de fond pour rôti - 100 g de crème fraîche - huile d'olive -  sel & poivre du moulin -**

* Couper le porc en gros cubes.
* Hacher finement échalotes et ail.
* Peler et épépiner la tomate, la couper en dés.
* Rincer les olives.
* Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Faire revenir sans coloration les échalotes et la gousse d'ail.
* Ajouter le porc et le faire dorer sur toutes ses faces.
* Ajouter alors les champignons, faire rissoler quelques minutes.
* Incorporer enfin les dés de tomate, le vin blanc, les olives et les herbes de Provence.
* Assaisonner (attention les olives sont déjà bien salées), couvrir et laisser mijoter 1 h environ, la viande doit être tendre.
* Diluer dans un bol le fond pour rôti dans un peu d'eau et ajouter la crème. Bien mélanger puis l'incorporer à la viande.
* Rectifier l'assaisonnement, laisser frémir encore une dizaine de minutes.
* Servir bien chaud.