



Les plats principaux

Escalopes de porc panées avec pâtes et sauce tomate-mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de pâtes
400 grammes tomates en cubes (de la boîte)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
200 grammes de mozzarella de bufflonne
20 grammes de parmesan
5 tomates (mûres)
4 échalotes (hachées fin)
4 basilic (branchettes + extra pour décorer)
4 oregano (branchettes)
4 brins de romarin
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de sucre

Pour le escalopes de porc

4 escalopes de porc
4 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
100 grammes de chapelure japonaise
100 grammes de farine
2 œufs (battus)

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez la purée de tomates et cuisez 1 minute en mélangeant. Coupez les tomates en quartiers et ajoutez-les aux échalotes en même temps que les tomates en cubes et le sucre. Ajoutez le romarin, l'origan et le basilic, couvrez et faites mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Salez et poivrez les escalopes de porc. Mélangez le thym frais au panko. Passez la viande d'abord dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin dans le panko. Cuisez les escalopes bien dorées et croustillantes dans de l'huile d'olive.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Mixez bien lisse la sauce tomate avec les fines herbes fraîches puis passez-la. Mettez-la de nouveau sur le feu. Coupez la mozzarella en morceaux et incorporez-la dans la sauce. Mixez encore une fois brièvement.

Répartissez les pâtes sur les assiettes et noyez-les de sauce généreusement. Déposez dessus une escalope panée et râpez encore un peu de parmesan par-dessus. Décorez avec quelques feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

