

PORC AUX OLIVES ET AUX CÂPRES (pour 6 personnes)



800 g d'échine de porc
2 oignons
2 gousses d'ail
30 cl de bouillon de volaille
2 cuillerées à soupe d'huile
15 olives vertes
1 cuillerée à soupe
de concentré de tomates
1 boîte ¹/₄ de tomates pelées
2 cuillerées à soupe d'origan
1 cuillerée à soupe de câpres
2 œufs
50 g de chapelure
sel et poivre du moulin

- Hachez l'échine de porc.
- Épluchez et hachez les oignons et l'ail.
- Délayez 2 tablettes de bouillon de volaille dans 30 cl d'eau bouillante.
- Dans une sauteuse antiadhésive, faites revenir dans l'huile à feu doux et à couvert les olives dénoyautées, l'ail et l'oignon pendant 5 minutes. Ajoutez le concentré de tomates, les tomates pelées et l'origan. Mélangez.
- Versez le bouillon de volaille et laissez réduire à feu moyen pendant 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans un saladier, mettez l'échine de porc avec la garniture, les câpres, les œufs et la chapelure. Mélangez.
- Salez et poivrez, goûtez, et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Versez le HG dans des pots de confiture ou des bocaux.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Servez ce HG froid accompagné de pain grillé et de cornichons.