

Salade de porc épicé et de pommes

Pour 2 personnes

4 petites escalopes de porc

le jus d'un citron

1 c à c d'origan haché

1 caïeu d'ail écrasé

un peu de cumin

de la salade au choix

1 pomme coupées en tranches

quelques tomates cocktail ou simplement des tranches de tomates

Mélangez les escalopes avec le jus de citron, l'origan, l'ail et le cumin dans un petit saladier.

Faites chauffer votre poêle avec un peu d'huile d'olive et faites cuire les escalopes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Salez et poivrez légèrement. Coupez les escalopes en lamelles.

Garnir une assiette avec de la salade, puis déposez les lamelles de porc et les tranches de pommes ainsi que les tomates.

Assaisonnez avec une vinaigrette de votre choix.