

PORC A LA MOUTARDE

FACON BLANQUETTE



Personnes : 4
Préparation : 15 min
Cuisson : 75 min
Repos : 0 min

500 g de sauté de porc
2 échalotes
250 g de champignons de Paris
30 cl de vin blanc
Moutarde
Crème fraîche
Persil
20 g de farine
20 g de beurre
Jus de citron
Baies roses
Huile
Sel et poivre



BOUCHERIE STB
Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79

1. Faire dorer le sauté de porc dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajouter les échalotes émincées et les faire dorer. Saler et poivrer.
2. Mettre une cuillère à soupe de persil ciselé, recouvrir de 30 cl de vin blanc sec et de 30 cl d'eau. Baisser le feu, couvrir la sauteuse. Faire cuire 45 minutes.
3. Réserver le jus et la viande. Faire fondre les 20 g de beurre dans la sauteuse, verser la farine d'un seul coup et remuer vivement avec un fouet pour faire un roux. Ajouter progressivement le jus, faire bouillir 3 minutes.
4. Remettre la viande dans la sauteuse, ajouter les champignons en morceaux légèrement citronnés, rectifier l'assaisonnement, baisser de nouveau le feu, couvrir, et laisser cuire encore environ 20 minutes.
5. Mélanger 25 cl de crème fraîche avec 2 ou 3 c. à soupe de moutarde forte (selon les goûts), ajouter une petite louche de sauce, et verser dans la sauteuse. A partir de ce moment, la sauce ne doit plus bouillir.
6. Baisser le feu au maximum et laisser au chaud.

Pour finir... faire cuire l'accompagnement, idéalement un simple riz blanc.

