

Sauté de porc à la moutarde

Pour 4 :

- 500 g de sauté de porc
- 1 gros oignon émincé
- 1 boîte de champignons de Paris
- De la moutarde forte et un bol d'eau froide
- sel, poivre, persil, laurier, thym, 1 gousse d'ail
- 1 cube Or
- 10 cl de crème fraîche



Préparation :

Dans une cocotte, faire bien dorer les morceaux de viande. Lorsque les sucs ont bruni le fond de la cocotte, sortir la viande.

Mettre à dorer les oignons émincés et une boîte de champignons de Paris. Ajouter de l'ail.

Saler, poivrer la viande, la mettre avec les oignons et les champignons revenus. Mettre une feuille de laurier, du thym et du persil ciselé (ou des herbes de provence).

Diluer 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde dans un bol d'eau, verser ce liquide sur la viande, rajouter un cube Or et faire cuire 30mn à feu doux.

À la fin de la cuisson ajouter un peu de crème fraîche (non obligatoire), laisser encore 5mn

Servir avec des tagliatelles fraîches par exemple !