

PORC À LA MOUTARDE FAÇON BLANQUETTE



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 15 mn



CUISSON : 75 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 90 mn

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, poivre

1. Faire dorer le sauté de porc dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajouter les échalotes émincées et les faire dorer. Saler, 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 cuillères à soupe de moutarde forte (selon les goûts), ajouter une petite louche de sauce, et verser dans la sauteuse. À 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.

