

Saute De Porc A La Crème De Moutarde



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 kg de sauté de porc - 2 oignons - 3 carottes - 30 g de beurre - 2 cuill à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc - 25 cl d'eau - 20 cl de crème fraîche épaisse - 2 cuill à soupe de moutarde
- 2 cuill à soupe de farine - sel et poivre

Préparation

Dans une poêle, faites revenir les morceaux de sauté de porc avec l'huile d'olive.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et les couper en petites rondelles, émincer les oignons, puis faites les revenir dans la cocotte minute.

Une fois qu'ils commencent à dorer, ajouter l'eau et le vin blanc, puis le sauté de porc. Salez poivrez

Refermer la cocotte et laisser cuire 25 min à partir du moment où la vapeur s'échappe.

Retirer le sauté de porc de la cocotte puis ajouter la moutarde et la crème épaisse. Bien mélanger le tout.

Ajouter doucement la farine et remuer pour faire épaissir la sauce.

Remettre le sauté de porc et couvrir 5 min pour que la viande s'imprègne de la sauce.
Parsemez d'un peu de persil

Servir avec des pommes de terres sautées ou des pâtes fraîches.