

## ***Sauté De Porc Au Cookéo***



### **Ingrédients**

800 gr de porc - 300 gr de carottes coupées en rondelles - 200 gr de champignons variés coupés en morceaux - 25 cl de crème semi épaisse - 2 Cuill à soupe de moutarde à l'ancienne - 10 cl d'eau - 25 cl de vin blanc - 2 Cuill à soupe de farine - 1 Cuill à soupe d'huile d'olive - Beurre - Ail - Sel - Poivre - Épice , thym , basilic .

### **Préparation**

En mode doré faire revenir le sauté de porc dans l'huile d'olive et le beurre.

Ajouter la farine puis mélanger.

Ajouter tous les ingrédients sauf le liquide et mélanger.

Stopper le mode doré, ajouter l'eau et le vin blanc et mélanger.

Cuisson sous pression 15 minutes.

Pendant ce temps, mélanger la crème et la moutarde dans un bol.

A la fin de la cuisson, mettre le mélange crème moutarde et mélanger.

Mettre en maintien au chaud 10 minutes ou plus. On peut rajouter 2 Cuill à café de maïzena dans la préparation de crème moutarde si vous avez des champignons congelés.