

SAUTÉ DE PORC À LA CRÈME DE MOUTARDE



4 pers



15 min



25 min



FACILE



BON MARCHÉ

INGRÉDIENTS

- 1 kg de sauté de porc
- 2 oignons
- 3 carottes
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc
- 25 cl d'eau
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de moutarde (à l'ancienne de préférence)
- 2 cuillères à soupe de farine

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