



## **Porc à la moutarde**

**Préparation 10 mn – cuisson 10 mn**

*Pour 2 personnes, il vous faut : 2 tranches de rôti de porc dans le filet (270 g) – 3 ou 4 échalotes – huile – 4 CS crème – 1 CS moutarde à l'ancienne – sel et poivre.*

- 1** – Faire saisir les filets de porc dans une poêle, saler et poivrer.
- 2** – Eplucher et hacher les échalotes. Les répartir autour de la viande. Les vaporiser avec l'huile. Laisser cuire à feu doux en retournant la viande à deux reprises.
- 3** – Pendant la cuisson, mélanger la crème et la moutarde dans un bol. Réchauffer la préparation dans une petite casserole puis la verser sur la viande. Ceux qui aiment peuvent ajouter des câpres à la sauce.

La recette peut être réalisée avec du filet mignon.

Servir bien chaud avec une purée de pommes de terre, des pâtes, ou des haricots verts.

**Bon appétit**

**Mars 2018**