

SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE ANCIENNE (4 personnes)

- 1 kg de sauté de porc
- 2 oignons
- 3 carottes
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse

Faire revenir les morceaux de sauté de porc dans une cocotte avec l'huile d'olive.

Eplucher les carottes et les couper en petites rondelles, émincer les oignons.

Réserver la viande et mettre les carottes et oignons à revenir dans la cocotte. Lorsque cela commence à dorer, ajouter le vin blanc, l'eau et remettre la viande.

Laisser mijoter jusqu'à évaporation du liquide en remuant de temps à autre.

Ajouter la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.

Bien mélanger pour que la viande s'imprègne de la sauce.

