

Rôti de porc à la moutarde

Ingrédients pour 6 personnes

1 1/2 kg de rôti de porc, dans l'échine ou le filet
4 carottes
2 oignons
1 bouquet garni
40 g de beurre
50 cl de cidre
3 c. à soupe de moutarde forte
60 cl de crème fraîche
sel, poivre

Nettoyez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez et émincez les oignons.

Faites fondre le beurre dans une cocotte. Mettez-y à revenir le rôti sur toutes ses faces. Salez et poivrez.

Ajoutez les légumes, le bouquet garni et le cidre. Couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 1h30 mn.

Retirez le rôti de la cocotte. Tenez-le au chaud sur un plat.

Passez au mixeur le jus de cuisson et les légumes. Faites réduire cette sauce à feu vif, puis ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Mélangez bien et chauffez 1 minute. Servez avec le rôti.

Préparation: 15 mn Cuisson: 1h45 mn

le bon conseil: Accompagnez de dés de céleri-rave sautés au beurre et d'un cahors en boisson.

Classification: porc (plat), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo