

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne



Ingrédients:

- 300 g de champignons de Paris frais
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 20 cl d'eau
- 10 g de fond de volaille (maison)
- 1 cube/2 de bouillon Kub Or
- 3 cl de martini blanc extra dry
- 50 g de moutarde à l'ancienne (ici maison)
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- 600 g de filet mignon de porc (possibilité 800 g)
- 6 cl de crème liquide entière
- du persil ciselé (frais ou surgelé)

Préparation:



Dans la cuve, placez le découpe-légumes avec le disque H, éminceur épais.

Emincez les têtes de champignons, **Vit 10/15 sec.**

Réservez avec les pieds de champignons.

Dans la cuve, placez le mélangeur. Ajoutez le beurre et la farine.

Réalisez un roux, **Vit 5/80°C/3 min30.** (bouchon position 0)

Ajoutez l'eau, le fond de volailles, le cube de bouillon Kub Or, le Martini blanc, la moutarde à l'ancienne, les champignons émincés, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies.

Réalisez la sauce, **Prog Mijoté, P2 Mijoté /95°C/10 min.** (bouchon position 0)

Découpez le filet de mignon de porc en rondelles épaisses coupées en 4.

Mettez les morceaux de viande dans la cuve avec la crème.

Faites cuire **Prog Mijoté, P2 Mijoté/95°C/20 min.** (bouchon position max)



All-Cook

Astuces et conseils :

Accompagnez de pâtes fraîches ou de purée ou de pommes de terre vapeur ou de riz. Parsemez de persil ciselé.

Vous souhaitez :

des informations sur le robot All-Cook™ de All-Clad, le découvrir en atelier culinaire (66), le découvrir en atelier virtuel avec vos amis, le gagner en devenant conseiller, recommander des amis et gagner des cadeaux, le commander directement sur la boutique en ligne <https://www.all-clad.fr/eshop> - Code: **quYspaFiQo** , contactez-moi via lesateliersdecathy@orange.fr