

Émincés de porc à la sauce KiRit moutarde



Pour 4 personnes :

4 escalopes de porc

1 cube de bouillon

1 CS de moutarde à l'ancienne

5 portions de fromage fondu

1 boîte de champignons de Paris

- Couper les escalopes de porc en lamelles et les faire revenir, dans un peu de matières grasses, dans une sauteuse, pendant une dizaine de minutes.
- Dans une petites casserole, mélanger 15 cl d'eau avec le cube de bouillon, les portions de fromage fondu, ainsi que la moutarde. Ajouter les champignons rincés et égouttés.
- Faire chauffer à feu doux, en mélangeant régulièrement et une fois que la sauce est devenue homogène et onctueuse, la verser sur la viande, qui a fini de cuire.
- Servir immédiatement avec la garniture de son choix.

