

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.