

# RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE

Novembre 2007 (Actualisé en avril 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 kg de rôti de porc (Filet, Échine)
- ★ 6 belles échalotes
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 demi-botte de cresson
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 4 cuillères à soupe de moutarde forte
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Cocotte en fonte

Préparation : 10 mn

Cuisson : 90 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 11,20 € (soit 1,87 € par personne)



## Recette :

Si ce n'est fait, ficeler le rôti afin qu'il se maintienne à la cuisson. Peler les échalotes et les couper en quatre dans le sens de la longueur. Dans une casserole porter 10 cl d'eau à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Faire fondre le beurre avec l'huile à feu mi-vif dans une cocotte, ajouter le rôti et le faire dorer sur toutes ses faces. Baisser le feu, l'arroser avec le fond de volaille, le badigeonner avec la moutarde, parsemer de thym, ajouter les échalotes, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 90 minutes en le retournant de temps en temps.

Le retirer de la cocotte et le réserver au chaud. Ajouter la crème fraîche, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et donner un bouillon. Servir le rôti coupé en tranches, entouré d'échalotes et de cresson, nappé de sauce à la crème. Accompagner de pommes boulangères ou de pommes sautées persillées.

## Boisson :

Un Côtes du Rhône rouge servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.