



Photo non contractuelle

Rôti de porc moutarde en cocotte



4 pers



15 min



75 min

Opale
le porc label rouge

Ingrédients

- 20 gr de moutarde Fine
- 1 rôti de porc
- 20 cl de vin blanc
- 25 gr de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 10 petits oignons blancs
- Sel
- Poivre



Préparation

- Dans une cocotte, faites dorer le rôti avec du beurre.
- Assaisonnez puis déglacez au vin blanc, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
- Ajoutez les oignons dans la cocotte puis faites cuire encore 20 minutes.
- Réservez la viande et les oignons, et ajoutez la moutarde dans le jus de la cocotte.
- Liez avec la crème fraîche.
- Découpez le rôti et nappez le de sauce à la moutarde.