

Rôti de porc façon Dijon



700g de filet. Enrobé d'un pot de moutarde !



30' + 15' cocotte – Prêt à découper

Ingrédients



Env. 700g rôti porc



2 grosses gousses ail



1 verre de moutarde



2 grosses échalotes



Poivre ou coriandre



2 càs fond de veau



1 càs crème fraîche



200g Champi. entiers

Préparation - Préparation : 30 min - Cuisson : 30' + 15' en cocotte, feu moyen – 4 personnes.

1. Piquer le rôti de petites gousses d'ail coupées en deux ou trois.
2. Dans une cocotte, faire revenir les champignons 5 mn pour enlever l'eau (si en boîte) puis les échalotes coupées en 8 pendant 3 mn, dans 25g de beurre et 2 càs d'huile. Réserver.
3. Faire dorer le rôti quelques minutes dans le beurre et le fond d'huile, sur toutes les faces. Saler légèrement et poivrer.
4. Quand il est bien coloré, le retirer de la cocotte et après quelques minutes, le badigeonner largement avec la moutarde forte (un petit pot de 190 gr)
5. Rajouter dans la cocote, 2 càs de fond de veau, 3 bols d'eau, les champignons. Remuer 2 mn. Rajouter le roti, compléter à moitié du roti avec de l'eau.
6. Couvrir et laisser mijoter à petite rotation pendant 30 mn. Ouvrir la cocotte et vérifier le niveau d'eau. Retourner le rôti.
7. Remettre à cuire 15 mn puis retirer le rôti les champignons et les échalotes. Rectifier la sauce si nécessaire (sel, poivre et q.q. herbes).
8. Déglacer la sauce, rajouter un peu de crème fraîche et 1 càs de porto.
9. Couper le rôti en tranches, puis le servir nappé de sauce et accompagné des échalotes et des champignons préparés au début.
10. Accompagner de farfalles ou PDT sautées ou haricots verts...

Nota : 700g - Rôti de porc sans os, dans le filet, promo Auchan ! – Je n'ai pas mis de crème fraîche !

* * * 3 août 2019 * * *