

SAUTÉ de PORC aux DEUX MOUTARDES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 600 g de sauté de porc (échine de porc sans os) • 2 oignons • 1 grosse càs de moutarde à l'ancienne • 1 grosse càs de moutarde • 1 pomme • 30 cl d'eau • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Éplucher et émincer les oignons. Peler la pomme, l'épépiner et la découper en fines tranches.

Faire chauffer un peu d'huile dans une sauteuse.

Y faire revenir les oignons et les tranches de pomme. Laisser cuire 3 minutes puis ajouter les morceaux de porc.

Mettre sur feu plus fort pour faire dorer la viande. Mélanger régulièrement.

Saler, poivrer, verser 20 cl d'eau et ajouter les deux moutardes.

Mélanger, couvrir et laisser cuire sur feu doux 1h.

En fin de cuisson, rajouter éventuellement 5 à 10 cl d'eau si la sauce est trop épaisse à votre goût.

Servir avec du riz ou de la semoule et des légumes verts.