

Sauté de porc sauce forestière

Ingédients 6 personnes

- Pour 6 Personnes
- 800 gr de sauté de Porc
- 250 gr de champignons de Paris
- 2 branches de blettes ciselées finement
- 2 échalotes
- vin blanc sec mais fruité
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse légère Elle & Vire
- 1 branche d'estragon frais
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Huile d'olive + un morceau de beurre
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes



- Eplucher les champignons. En mixer la moitié et garder le reste
- Mettre un filet d'huile dans une cocotte et un morceau de beurre doux
- Faire revenir les morceaux de viande sur toutes les faces dès que le beurre est chaud
- Mettre la viande de côté une fois la viande revenue
- Eplucher l'échalote, la ciseler finement et la faire revenir dans un peu d'huile et de beurre
- Ajouter les champignons mixés. Cuire une dizaine de minutes en remuant
- Ajouter un peu de vin blanc, la crème, saler et poivrer. Laisser cuire à petit feu
- Ajouter les feuilles d'estragon (lavée) et la moutarde. Remuer
- Mettre la cocotte où est revenue la viande sur le feu, ajouter le reste des champignons entiers
- Ajouter les morceaux de viande puis ajouter la sauce.
- Ajouter les feuilles de blettes ciselées très finement.
- Couvrir et laisser mijoter à tout petit feu pendant 2 h. Déguster avec des pâtes

