

Le sauté de porc bio moutarde et crème

Les ingrédients pour 2

400 grs de sauté de porc

1 oignon

20 cl de crème fraîche

Herbes de provence

6 cuillères à soupe de moutarde

Préparation 15 mins Cuisson 35 mins Difficulté 1





Première étape

Dans un plat, on mélange généreusement les morceaux de porc bio avec la moutarde, le sel, le poivre, et les herbes de provence.



On fait dorer les oignons bio émincés dans du beurre , et on y adjoint le porc bio enrobé de notre mélange.

On saisit 5 mins la viande pour la dorer, et on ajoute la crème fraîche.





10/15 minutes de plus, et le porc bio moutarde et crème en sauce est prêt à être partagé.

On l'accompagne de pâtes ou de riz, bien saucé pour les gourmands!