

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

MIJOTÉ DE PORC MOUTARDE & POIRES



- 1 c. à table d'huile
- 500 gr. de cubes de Porc (sans gras ou le moins possible)
- 3 poireaux tranchés
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à table de moutarde à l'ancienne
- 1/2 tasse de crème champêtre 15% (ou de lait à la limite)
- 1 c. à table de féculles de maïs
- 2 poires non pelées coupées en cubes sans le coeur
- Sel & poivre au goût
- 2 c. à table d'estragon (frais ou séché)

Faire revenir légèrement le porc et les poireaux dans l'huile.

Ajouter le bouillon, la moutarde, porter à ébullition et réduire le feu à moyen-doux. Couvrir et laisser mijoter pendant 45 min.

Ajouter les poires et l'estragon. Mélanger ensemble la fécule et la crème et ajouter au moment de servir pour épaissir. Laisser mijoter pendant 5 minutes à feu doux, puis assaisonner au goût.

Si vous souhaitez congeler cette recette, vous ajouterez seulement la crème et la fécule au moment de servir.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM