



TM5

TM6

Filet mignon de porc à la moutarde et aux pommes de terre

★★★★★ 4.0 (183 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile

[Découvrir](#)



Temps total

30min



Nombre de portions

4 portions



Ingrédients

60 g d'oignon, coupé en deux

1 gousse d'ail (optionnel)

75 g de madère

100 g de lait demi-écrémé

2 c. à café de moutarde à l'ancienne

1 c. à café de moutarde forte

½ cube de bouillon de volaille, dégraissé

1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts

1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts

400 - 600 g de pommes de terre, coupées en cubes (1,5 cm env.)

1 - 2 filets mignons de porc (300-400 g chacun), prédécoupés en tranches fines (env. 1 cm)

250 - 300 g de champignons de Paris frais, brossés et coupés en lamelles

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 30% m.g. min.

1 c. à soupe bombée de fécule de maïs

3 - 4 brins de persil frais, pour la finition



par 1 portion

Calories

2181.8 kJ / 518.8 kcal

Protides

48.2 g

Glucides

36 g

Lipides

18.2 g

Préparation

- 1 Mettre l'oignon et la gousse d'ail dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter le madère, le lait, la moutarde à l'ancienne, la moutarde forte, le ½ cube de bouillon de volaille, le sel et le poivre. Insérer le panier cuisson, y mettre les pommes de terre. Poser les filets mignons sur le plateau vapeur en intercalant une partie des champignons dans les prédécoupes de la viande. Mettre le reste des champignons dans le Varoma. Insérer le plateau vapeur dans le Varoma, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur **25 min/Varoma/vitesse 1**. Retirer l'ensemble Varoma et le panier cuisson. Transvaser le porc, les champignons et les pommes de terre sur un plat de service, puis réserver au chaud.
- 3 Ajouter la crème fraîche et la fécule de maïs au contenu du bol, mixer **4 sec/vitesse 8**, puis chauffer **3 min/80°C/vitesse 4**. Napper la viande, les champignons et les pommes de terre de sauce. Parsemer de persil et servir aussitôt.

Tags

#Automne

#Jour de l'an

#Hiver

[Découvrir](#)



Collection(s)



Ma Cuisine
196 Recettes, Suisse



Ma Cuisine
196 Recettes, Espagne



Ma Cuisine
196 Recettes, Benelux



Ma cuisine au quotidien
196 Recettes, France

Recettes alternatives



Sauté de porc au
cidre
★★★★★ (753)



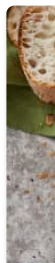
Mijoté de porc
au paprika
★★★★★ (183)



Sauté de veau
Marengo
★★★★★ (143)



Bœuf
bourguignon
★★★★★ (2K)



Ch
★



Conditions d'utilisation

Politique de confidentialité

Non-responsabilité

Mentions légales

Cookies

Contenu du rapport

 français