

# PORC À LA MOUTARDE ET AU VIN BLANC

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

## Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	4 beaux
- OIGNON(S)	1 coupé en anneaux fins
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- VIN BLANC SEC	150 ml
- CREME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	2 c à soupe (à l'ancienne)
- PERSIL	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	

## Recette:

- Faites chauffer une poêle avec du beurre de cuisson. Faites-y rissoler les sautés de porc de chaque côté. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Remettez un peu de matière grasse dans la poêle et faites cuire doucement les anneaux d'oignon. Ajoutez l'ail. Laissez encore cuire 2 minutes (avec couvercle si nécessaire pour attendrir au maximum l'oignon).
- Arrosez alors de vin blanc et portez à ébullition. Laissez réduire de moitié.
- Incorporez la crème, la moutarde et le persil. Laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Replacez la viande dans la sauce.

## Remarque:

Servez ce plat avec des pâtes (pennés , ....)

