Rouelle de porc à la moutarde au crémant d'Alsace

Nombre de personnes : 5

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 2h30



Ingrédients :

- *1 rouelle de porc*
- *2 oignons*
- *4 gousses d'ail*
- *8 carottes*
- *4 c. à. s. de moutarde au crémant d'Alsace Domaine des Terres Rouges*
- *20 g de Maïzena*
- *200 ml de crème à 4%*
- *Thym, sel, poivre*

Etapes :

- Emincer finement les oignons, peler puis couper les carottes en 4.
- Faire dorer la rouelle sur les 2 faces.
- Lorsqu'elle est bien dorée, retirez-la.
- Remplacer la par les carottes, oignons, et les gousses d'ail en chemise, faire revenir quelques instants.
- Etaler la moutarde au crémant d'Alsace sur les 2 faces de la rouelle puis déposer cette dernière sur les légumes.
- Ajouter une cuillère de moutarde, quelques pincées de thym et de poivre.
- Enfoncer la rouelle dans le bouillon qui doit la recouvrir, faire cuire sous pression pendant 45 min.
- Au bout de ce temps, sortir la viande et diluer la Maïzena dans un peu d'eau.
- Ajouter la crème, mélanger et servir avec du riz, des pommes de terre bouillies, des haricots blancs ou des pâtes.