

5 **15**

Mijoté de porc au four, sauce moutarde

PORTIONS
4TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutesTEMPS DE CUISSON
35 minutes

Vous ne pourrez résister à ces cubes de porc imbibés de sauce crémeuse!

Ingrédients



755 g (1 2/3 lb) de cubes de porc



80 ml (1/3 de tasse) de moutarde à l'ancienne



2 oignons hachés



750 ml (3 tasses) de bouillon de légumes



125 ml (1/2 tasse) de crème à cuisson 15%

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 60 ml (1/4 de tasse) de farine
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190°C (375°F). Tailler les cubes de porc en petits dés.
- 2 Dans un grand bol, mélanger la moutarde avec les oignons, le bouillon de légumes et la farine. Saler et poivrer.
- 3 Dans une cocotte allant au four, chauffer l'huile à feu moyen. Faire dorer les cubes de porc quelques minutes. Ajouter la sauce.
- 4 Couvrir et cuire au four de 30 à 45 minutes.
- 5 Retirer du four et incorporer la crème. Laisser mijoter 5 minutes à feu doux sur la cuisinière afin de bien lier la crème à la sauce.