

Émincé de porc à la moutarde de Meaux



Ingrédients

3,5 kg (7,5 lb) de lanières de porc
400 g (3 tasses) de base demi-glace (MC12004)
4 l (16 tasses) d'eau froide
2 l (8 tasses) de poivrons de couleurs variées en gros dés
6 conserves de 284 ml (10 oz) de champignons en quartiers
250 ml (1 tasse) de moutarde de Dijon
250 ml (1 tasse) de moutarde de Meaux
60 ml (1/4 tasse) d'huile de canola
Poivre du moulin au goût

Préparation

- 1- Saisir les lanières de porc avec la moitié de l'huile de canola. Réserver.
- 2- Suer les légumes dans l'autre moitié de l'huile. Réserver.
- 3- Mélanger la base demi-glace avec l'eau froide et amener à ébullition.
- 4- Incorporer la viande et les légumes à la sauce demi-glace et ajouter les deux moutardes.
- 5- Cuire au four à 350 °F (180 °C) environ 1 heure ou jusqu'à tendreté.
- 6- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Rendement : Donne environ 8 à 10 portions de 300 g de mélange

Suggestions d'accompagnement : Pâtes alimentaires ou pommes de terre