

## Fausse blanquette de porc

Temps de préparation : 10 à 15 mn

Cuisson 1 h

Proportions de 3 à 6 personnes (dans ce cas mettre 1 kg de viande)

### Ingrédients

500 g de sauté de porc pas trop gras.

1 échalote

1 filet d'huile d'olive

25cl de vin blanc sec

1 bouillon cube de volaille

40cl de crème fraîche

500g de champignons de Paris en boîte

1cube de bouquet garni Knorr ou un bouquet garni traditionnel

2 carottes pelées et coupées en tout petit dés.

1 CS de moutarde

1 CS de fécule de pommes de terre

Sel et poivre (attention si on utilise des cubes déjà bien saler)

### Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez dans la cocotte l'échalote pelée et finement émincée. Ajoutez le filet mignon coupé en gros cubes. Faire revenir la viande et l'échalote à feu doux.

Ajoutez 20 centilitres de crème, le vin blanc, les dés de carottes, le bouquet garni, les champignons égouttés, la moutarde.

Salez, poivrez.

Faire cuire à couvert et **à feu doux** pendant 1 heure.

Dix minutes avant la fin de cuisson, prélevez un peu de liquide dans une coupelle. Délayez-le avec la fécule.

Remettre le liquide dans la cocotte, ajoutez le reste de crème et faire épaissir à feu moyen sans porter à ébullition.

Rectifiez l'assaisonnement et servir aussitôt.

### Avec le thermomix

Mettre dans le bol du thermomix l'échalote coupée en quatre, mixer 5 secondes à vitesse 5 puis racler avec la spatule.

Ajouter l'huile d'olive et programmer 5 minutes/100° / vitesse 3.

A la sonnerie, verser le sauté de porc coupé en gros cubes, garni émietté, le cube.  
**PROGRAMMER 5 minutes/ 100° /SENS INVERSE / vitesse1.**

Ensuite ajouter dans le bol, Ajoutez 20 centilitres de crème, le vin blanc, les dés de carottes, le bouquet garni émietté, les champignons égouttés, la moutarde.

**PROGRAMMER 50 minutes/sens inverse/Vitesse 1** en surveillant de temps à autre la texture de la sauce et sa quantité, en cas de besoin rajouter un peu d'eau.

**OUVRIR** le bol et rajouter (après avoir prélevez un peu de liquide dans une coupelle Délayez-le avec la fécule.) ce mélange dans le bol, ajouter les autres 20 cl de crème fraîche restant et poursuivez la cuisson **5mn /80° /sens inverse/vitesse 1**

A servir avec du riz, des pommes de terre vapeur, etc...