



ECHINE DE PORC À LA MOUTARDE ET PURÉE MAISON

Un plat réconfortant et plein de goût, avec une échine de porc tendre nappée de moutarde, accompagnée d'une purée maison onctueuse, parfaite pour un repas simple et savoureux.

- **L'Echine** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



**Echine de porc
(désossée)**

180g



Gousse d'ail

1



Pomme de terre

200g



Crème fraîche

1



Herbes de provence

1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Moutarde

3 cuillères à soupe



Huile d'olive, sel et

poivre

à votre convenance



Lait

3 cuillères à soupe

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Faites les cuire dans la casserole 20mn.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, faites chauffer une noisette de beurre à feu moyen. Faites revenir l'échine de porc 3 à 4 min par face, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

ÉTAPE 3

Ajoutez l'ail émincé, des herbes de Provence, puis baissez légèrement le feu. Ajoutez la moutarde et une cuillère de crème (ou un peu d'eau) pour créer la sauce.

ÉTAPE 4

Laissez mijoter 2-3 min, en nappant bien la viande

ÉTAPE 5

Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez les et remettez les dans la casserole hors du feu. Ajoutez le beurre et un filet de lait chaud, puis écrasez les au presse purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Salez et poivrez.

ÉTAPE 6

Servez l'échine de porc en sauce accompagnée de la purée maison.