

Tradition
Sartheoise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsartheoise.fr



Facile



6 personnes



15 min de préparation



1h30-2h de cuisson

Rouelle de porc fermier aux deux moutardes



Suggestions:

Saumur Champigny

Côtes de Bergerac

Ingrédients

1 rouelle de porc
fermier de 1.5kg
Deux moutardes au
choix

Préparation

Préparation la veille: Inciser la couenne pour éviter que la viande se rétracte à la cuisson. Badigeonner généreusement les deux faces de la rouelle avec un mélange de moutarde classique et de moutarde à l'ancienne. Couvrir et garder au réfrigérateur.

Préparation du jour: Préchauffer le four à 160°C. Enlever l'excédent de moutarde et le réserver. Placer la rouelle dans un plat allant au four. Au bout de 1h30, vérifier la cuisson en entaillant près de l'os. La viande doit être de couleur rosée. Prolonger si nécessaire. Retirer la couenne, tailler la rouelle en lamelles et servir la sauce.

Préparation de la sauce: Faire chauffer doucement dans une casserole en remuant constamment l'excédent de moutarde avec de la crème fraîche de façon à obtenir une sauce onctueuse. Saler et poivrer.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec une ratatouille ou une purée de céleri-rave selon la cuisson.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsartheoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise