



MIJOTÉ DE PORC AUX MORILLES

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 20g de morilles séchées
- 250 g d'échalotes
- 2 carottes
- 600g de cubes de porc dans le filet
- 25cl de bouillon de légumes
- 25cl de vin blanc
- 20cl de crème liquide
- 1 cuill à soupe de farine
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Progression :

- Réhydratez les morilles dans 1/4 l d'eau. Pelez et émincez les échalotes, faites-les revenir dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Mettez les morceaux de viande dedans et faites dorer de tous les côtés.
- Pelez les carottes et taillez-les en cubes. Ajoutez les carottes dans la cocotte, versez le vin blanc et le bouillon, couvrez et faites cuire 30 minutes.
- Versez les morilles, portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et faites cuire 15 minutes. Assaisonnez.
- Prélevez une louche de sauce et diluez-y la farine, reversez dans la cocotte
- Ajoutez la crème, mélangez parfaitement et laissez cuire encore 5/10 minutes. Servez chaud.

