

**Rôti de porc à la moutarde au Cook expert ou non**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 700 g de rôti de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **(dans le filet pour moi)**
**- 500 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**
**- 1 tablette de bouillon de volaille**
**- 7 càs de moutarde**
**- 250 ml de crème fraîche**
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer l'oignon.
Couper la viande en gros dés.
Couper les champignons en 2 ou 4 suivant leur taille.
Le mettre dans le bol inox avec l'huile.
Lancer le programme **Expert/30sec/puissance13**.
Ajouter la viande et lancer le programme **Expert/5 min/ 120°C**.
Incorporer les champignons, la tablette de bouillon émiettée et la moutarde.
Lancer le programme **Cuisson-Mijotage 1 h/1A/95°C**.
Ajouter la crème fraîche et relancer le programme **Cuisson-Mijotage 15min/1A/95°C**.
Servir très chaud avec du riz, de la semoule de couscous ou des pâtes fraîches.