

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

[Une image contenant nourriture, plat, recette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/06/roti-de-porc-a-la-moutarde-au-cook-expert-ou-non-p1100800.jpg-r-copy.jpg) **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 [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3054/12/expert.jpg-1r.jpg)**Expert/30sec/puissance13**.  
Ajouter la viande et lancer le programme [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3054/12/expert.jpg-1r.jpg)**Expert/5 min/ 120°C**.  
Incorporer les champignons, la tablette de bouillon émiettée et la moutarde.  
Lancer le programme [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3055/12/mijotage.png)**Cuisson-Mijotage 1 h/1A/95°C**.  
Ajouter la crème fraîche et relancer le programme [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3055/12/mijotage.png)**Cuisson-Mijotage 15min/1A/95°C**.  
Servir très chaud avec du riz, de la semoule de couscous ou des pâtes fraîches.