

# Sauce moutarde pour porc

Quantité: 4 à 6 portions

## Ingrédients

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à thé d'huile
- 1 oignon émincé
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne ou de Dijon
- 2 c. à thé de sirop d'érable
- 1/2 c. à thé d'estragon séché
- 1/2 tasse de crème à cuisson 35%
- Sel au goût
- poivre au goût

## Étapes

1. À feu à moyen, faire revenir l'oignon émincé dans le beurre et l'huile.
2. Après 5 minutes, ajouter le bouillon de poulet, la moutarde, le sirop d'érable et l'estragon.
3. Mélanger et porter à ébullition et laisser réduire à feu moyen 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de liquide.
4. Verser la crème et poursuivre la cuisson encore 1 minute, le temps que la sauce épaisse un peu. Goûter la sauce, rectifier l'assaisonnement.

Imprimé à partir de l'application MSN Cuisine et vins