

Escalopes de porc à la moutarde

Pour 4 personnes.

Tranches de porc (nombre selon grosseur), 1 c de moutarde, 1 verre de crème, beurre, huile, céleris en branches.

Faire frire, à la poêle, des tranches de porc dans beurre et huile. Lorsqu'elles sont cuites et bien dorées, les enlever et les tenir au chaud.

Ajouter à la cuisson une cuillerée de moutarde et un verre de crème (ou, à défaut de crème, une cuillerée de farine et un verre de lait). Napper les escalopes de cette sauce bien assaisonnée, et les entourer de céleris en branches, cuits à l'eau pendant 15 minutes, puis braisés doucement dans du beurre jusqu'à cuisson complète. Accompagner de pommes de terre rissolées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.