

## **Filet de Porc à la moutarde**

3 filets de porc

Faire saisir les filets dans la poêle;

Saisir les échalotes. Déposer dans une casserole allant au four. Ajouter une boîte de consommé et 1 boîte d'eau.

Ajouter la préparation à roastbeef pour épaissir la sauce.

Cuire au four et lorsque la viande est encore rosée, trancher et servir.

Préparation à Roastbeef :

3c. à table beurre en crème

1c. à thé de sel

1 c. à thé de sucre

1 c. à table de farine

1 c. à thé moutarde sèche