

4 pers.

crème: 200g
moutarde forte
1 c. à s. $\frac{1}{2}$
cornichons: 4 à 6
échalotes: 80g
vinaigre 2 c. à s.

Grillades de porc à la Dijonnaise

Faire griller le porc à la poêle

La sauce

Dans un bol, mélanger $\frac{1}{4}$ de l.
de crème épaisse, 2 cuil. à soupe de
moutarde forte, 4 cornichons finement
émincés, 1 cuil. à soupe d'échalote
très finement hachée, 1 cuil. à soupe
de vinaigre d'alcool. (de vin à mon goût)
Assaisonnez légèrement.
Jeter toute la graisse de la poêle
y verser le mélange préparé, faire
bouillir pendant 2 mn. en mé-
langeant à la spatule.
Verser sur les grillades et servir
bien chaud.