

Recette Mijoté de porc aux lentilles

Ingrédients

1 1/4 lb de porc en cubes à ragoût
1 c. à soupe d'huile de canola
1 c. à soupe de beurre ou de margarine
3 échalotes françaises hachées finement
2 carottes tranchées grossièrement
2 branches de céleri tranchées grossièrement
1 blanc de poireau lavé et émincé
8 champignons blancs coupés en quatre
1/4 de tasse de vin blanc sec
1 1/2 tasse de bouillon de légumes
1 boîte de lentilles rincées et égouttées
1/2 c. à thé d'épices Mrs Dash ail et fines herbes
Poivre au goût
2 c. à soupe de farine
1 c. à thé de moutarde en poudre
1/2 tasse d'eau

Étapes

1. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Faire rissoler les échalotes ainsi que les cubes de porc de tous les côtés pendant 5 minutes.
2. Ajouter tous les légumes, le vin blanc, le bouillon de légumes et les épices. Poivrer au goût, puis mélanger. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 45 minutes.
3. Ajouter les lentilles, mélanger de nouveau, recouvrir et faire chauffer 15 minutes de plus.
4. Pendant ce temps, dans un petit bol, mélanger la farine, la moutarde et l'eau. Verser dans la cocotte. Laisser épaissir, à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Servir.