

Recette Porc et pommes de terre César

Ingrédients

1 lb de filet de porc en fines tranches
3 c. à table de margarine
1 1/2 c. à table de farine
3 tasses de lait
1 sachet de soupe à l'oignon
1/2 tasse de fromage parmesan râpé
1/2 c. à table de moutarde de Dijon
1 c. à thé de poudre d'ail
8 pommes de terre en tranches

Étapes

1. Faire revenir la viande et réserver dans un plat allant au four.
2. Fondre la margarine.
3. Incorporer la farine en brassant.
4. Cuire 1 minute.
5. Incorporer le lait et la soupe à l'oignon en fouettant.
6. Laisser épaissir le mélange en remuant.
7. Incorporer le fromage, la moutarde et la poudre d'ail.
8. Retirer du feu.
9. Déposer ce mélange sur le porc et couvrir de pommes de terre en tranches.
10. Couvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four à 350 °F environ 45 minutes.