

Recette Filet de porc Stroganoff

Auteur : [Ferdj](#)

Date de publication : 2013-02-06



Photo : mcdess

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **40 min**

Temps total : **55 min**

Portions : **8**

INGRÉDIENTS

1/4 tasse beurre
1 oignon émincé
4 oz champignons en tranches
1 tasse carottes en rondelles
1 kg filet de porc en cubes
2 c. à soupe farine
1 tasse bouillon de boeuf
1/2 tasse vin blanc
1 tasse crème sure
2 c. à thé sel
1/2 c. à thé poivre concassé
2 c. à thé paprika
1 c. à soupe moutarde préparée

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle.

ÉTAPE 2

Y faire sauter l'oignon et les champignons jusqu'à tendreté.

ÉTAPE 3

Ajouter le porc et faire dorer.

ÉTAPE 4

Saupoudrer de farine.

ÉTAPE 5

Faire cuire 2 minutes.

ÉTAPE 6

Ajouter le bouillon, le vin et la crème sure.

ÉTAPE 7

Mélanger et laisser mijoter 5 minutes.

ÉTAPE 8

Ajouter les assaisonnements et la moutarde.

ÉTAPE 9

Poursuivre la cuisson 30 minutes de plus. Servir sur des nouilles ou du riz.
