

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10

Tel. 033 744 11 44

Fax 033 744 88 44

3778 Schönried, Dorfstrasse

Tel. 033 744 19 39

Fax 033 744 85 59

1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 026 925 86 22

Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## Filet de porc d'alpage, sauce moutarde

### Ingrédients pour 2 personnes

4 filets mignon à env. 70 g

½ dl vin blanc

½ dl bouillon (ou fond)

4 cuillères à soupe crème double

½ cuillère à soupe moutarde de Dijon

Poivre de Cayenne, curry, sel, jus de citron

### Préparation

Assaisonnez la viande, faites sauter doré, ensuite tenez au chaud.

Fondez la sauce du rôti avec le vin blanc, laissez réduire jusqu'à la moitié. Ajoutez le bouillon (ou fond) et laissez bouillir. Enlevez la poêle de la cuisinière et ajoutez la crème double. Assaisonnez la sauce avec du sel, une prise de poivre de Cayenne, du curry, de la moutarde de Dijon et quelques gouttes de jus de citron.

Bon appétit 😊!

(Recette: Marlise Bratschi)

Tipp: Servez une Polenta délicieuse avec!