



## A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,

### notre Moutarde aux Pistils de Safran (fait Maison)

- pour agrémenter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements de salade,...
- pour compléter une réduction de sauce accompagnant une viande, un poisson...

## Médailles de porc à la Moutarde Aux Pistils de Safran

**Ingrédients:(pour 4 personnes):** 1 filet mignon de porc, la moutarde aux Pistils de Safran, 20cl de cognac, 25cl de fond de veau, 2 oignons, crème épaisse, beurre, fleur de sel, poivre du moulin.

*Couper le filet mignon en médailles de 5 cm d'épaisseur. Les faire bien dorer dans le beurre sur chaque face. Une fois vos morceaux de porc bien dorés, flamber au cognac. Retirer les médailles et réserver.*

*Faire revenir vos oignons préalablement ciselés dans la poêle en prenant soin de garder les sucs de cuisson de la viande. Les oignons blondis, rajouter 3 belles cuillères à soupe de moutarde aux pistils de safran et mouiller avec le fond de veau. Laisser légèrement réduire à feu doux, rajouter 2 cuillères à soupe de crème épaisse, mélanger. Remettre vos médailles dans la poêle en attendant de servir.*

*Dresser aussitôt sur l'assiette, vos médailles sur sa crème de réduction safranée, poivre du moulin et une pincée de fleur de sel. Manger chaud avec en accompagnement une purée de céleri.*

*Bonne dégustation !*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**