

Bavette de porc, gratin de choux à la crème de moutarde à l'ancienne Maille et cheddar fort.

Recette pour 4 personnes

Description

Bavette de porc juste poêlé, gratin de chou fleur et broccoli dans une crème à la moutarde à l'ancienne Maille, gratiné au cheddar fort.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors ne pas hésiter à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour l'onglet

- 4 Unité(s) Bavette de porc
- 6 Branche(s) Persil
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le gratin

- 1 Unité(s) Brocoli
- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 150 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 300 Ml Crème 35%
- 100 Gr Cheddar fort
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Hachez le persil. Taillez le chou fleur et le broccoli pour en prélever les sommités. Rapez le cheddar. Mélangez la crème et la moutarde à l'ancienne Maille, réctifiez l'assaisonnement.

Pour la bavette

Salez et poivrez les bavettes des deux côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire revenir les bavettes des deux côtés pendant 2 minutes. Réservez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour le gratin

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, mettre à blanchir les choux pendant 10 minutes, puis bien les égoutter. Dans 4 cassolette à gratin, répartir les choux, mettre la crème de moutarde à l'ancienne Maille et le cheddar fort sur le dessus.

Pour le dressage

Mettre les bavettes et les gratins au four, retirez les bavettes après 7 minutes et les laisser reposer 3 minutes. Dans une assiette mettre la cassolette au centre, tranchez la bavette et la mettre sur le côté du gratin et finir avec le persil sur la viande.

Bon appétit!