**FILET DE PORC À L’AIL DE LOUISE (POUR 1 PERSONNE).**

**INGRÉDIENTS :**

2 à 3 petites gousses d’ail

1 filet de porc (1 lb)

2 patates

2 carottes

1 petite boîte de champignons entiers (284 ml) (facultatif)

1 enveloppe de sauce pour porc Club House

1 c. à thé de moutarde

1 tasse d’eau

**PRÉPARATION :**

Couper le filet de porc à deux ou trois endroits et y insérer les gousses d’ail

Faire revenir le filet de porc et les champignons au mode SAISIR

Quand c’est fait annuler la programmation.

Mettre le filet de porc au fond et les champignons, patates et carottes autour.

Préparer l’enveloppe de sauce pour porc avec l’eau et y ajouter la moutarde

Fermer le couvercle et voir si la valve est au milieu.

Mettre au mode POULET.

Repas pour 1 personne.