

CÔTES DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE

Août 2005 (Actualisé en octobre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 côtes de porc dans l'échine ou le filet (160 g pièce)
- ★ Sauce charcutière
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Grande poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,30 € (soit 1,58 € par personne)



Recette :

Préparer une sauce charcutière. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une grande poêle, ajouter l'huile et cuire les côtes de porc à feu mi-doux 10 minutes par face. Saler et poivrer en fin de cuisson. Déposer les côtes dans un plat de service, napper de sauce chaude et consommer aussitôt accompagné d'une purée de pommes de terre au lait.

Boisson :

Un Gamay de Touraine servi à 14°C ou un Bordeaux Clairet servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.