

Côtes de porc #1 - Tomates



Les côtes cuites (ici grillées)



Le service avec tomates

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 min



2 côtes de porc



1 oignon ciselé



Tomates concassées



1 càs de moutarde



½ verre blanc sec



Herbes



Noix de beurre



Poivre et sel

Préparation

1. Option 1 : Faire dorer les côtes dans une poêle beurrée 2*5 min. Réserver.
2. Option 2 : Faire griller les côtes sur une plaque striée - 2*5 min. Réserver.
3. Dans une casserole, faire dorer l'oignon ciselé avec du beurre.
4. Rajouter la boîte de tomates concassées, la moutarde et le vin blanc.
5. Bien mélanger et laisser mijoter à feu doux 10 min.
6. Rajouter les côtes de porc, saupoudrer d'herbes de Provence. Bien mélanger le tout.
7. Poivrer, saler léger, faire mijoter à feu doux 10 min.

Accompagnement : Tagliatelles fraîches.

* * * 23 février 2022 * * *

Côtes de porc v1 tomates.doc