

# Côtelettes de porc, façon tajine

Moutarde, bouillon de bœuf, ail, herbes



Dorer les côtes – 2\*2 min



Avant cuisson 4H, avec moutarde, ail, herbes

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 4H à feu doux



2 cotes de porc  
sans os



1 bouillon de  
boeuf



4 gousses d'ail



4 càs de  
moutarde



1 càs d'herbes



3 càs huile  
d'olive

## Préparation

1. Huiler le fond d'un tajine inox avec 3 càs d'huile. Chauffer à feu vif.
2. Faire dorer les côtes 2 min par face. Eteindre le feu 5 min.
3. Diluer 1 cube de bœuf dans ½ verre d'eau chaude, remuer.
4. Tartiner chaque coté des côtes d'une cuillère de moutarde. (Soit 4 càs de moutarde)
5. Verser le bouillon et 1 càs d'herbes, remuer le pourtour.
6. Poser 4 gousses d'ail chemisées autour du plat.
7. Couvrir avec le couvercle à tajine.
8. Poser le plat sur une plaque de cuisson, à feu doux.
9. Laisser mijoter 4 heures.

Avec : PDT ratte sautées (En tajine ou à la poêle ou rajoutées dans le tajine au bout de 3H)

\* \* \* 13 novembre 2023 \* \* \*