



Recette française



Pour tous les jours



Temps de préparation



Temps de cuisson



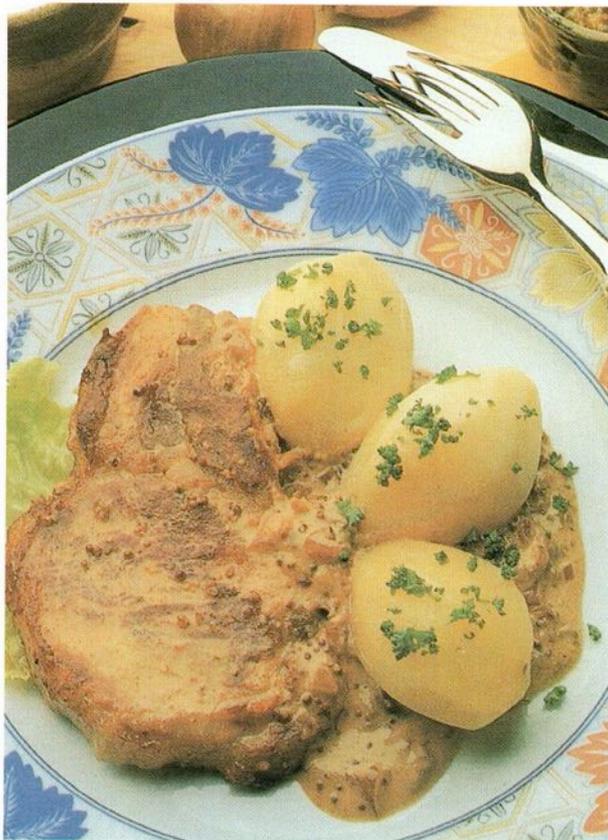
Degré de facilité



Dépense à prévoir



Valeur diététique



## VARIANTES

**Variante 1.** Cette délicieuse sauce peut également napper une grillade de bœuf.

**Variante 2.** Vous pouvez fort bien faire cuire les côtes de porc dans la poêle sans ajouter de beurre, doucement, après les avoir ciselées. D'elles-mêmes, elles rendent assez de corps gras.

## LES CONSEILS DU CHEF

*Les côtes de porc doivent cuire longtemps. N'abrégez pas la cuisson.*

*Elles sont très bonnes avec des tomates à la provençale ou une purée de pommes, si vous aimez le sucré-salé. Vous pouvez aussi les servir avec des pommes de terre à la vapeur, des pâtes ou du chou rouge braisé.*

## LES VINS OU LES BOISSONS



Un corbières.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 côtes de porc.
- 4 échalotes.
- 1 dl de vin blanc sec.
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse.
- 2 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne.
- 50 g de beurre.
- Sel et poivre.

## LA RECETTE

1. Épluchez les échalotes et hachez-les finement.
2. Faites chauffer à vide une petite casserole en inox. Mettez-y la moitié du beurre à fondre et faites dorer lentement les échalotes sur feu moyen. Dès qu'elles obtiennent une belle coloration, ajoutez le vin et laissez cuire de 12 à 15 minutes sur feu très doux.
3. Entre-temps, faites cuire les côtes de porc dans une grande poêle avec le reste du beurre environ 8 minutes de chaque côté. Salez et poivrez. Mettez les côtes cuites sur le plat de service et gardez-les au chaud.
4. Déglacez la poêle avec un peu d'eau chaude (2 cuillerées à soupe environ).
5. Ajoutez la préparation échalotes/vin blanc dans la poêle. Laissez cuire pendant 2 minutes puis ajoutez la moutarde et la crème. Éteignez le feu dès que l'ébullition reprend.
6. Nappez les côtes de cette sauce très chaude et servez aussitôt.