

Côtes de Porc Charcutières

Ingrédients : 4 personnes

Préparation et cuisson : 25 min

Faire les pâtes en même temps que les côtes

- 4 côtes de porc
- 30 g de beurre
- 2 échalotes
- 3/4 de verre de vin blanc
- 3/4 de verre d'eau
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 4 comichons
- persil
- moutarde
- sel, poivre

Laissez fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen.

Faites-y cuire les côtes de porc de 5 à 7 min par face. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Retirez les côtes et gardez-les au chaud sur un plan de service.

Remplacez-les par les échalotes hachées. Laissez-les fondre quelques minutes sans colorer

Mouillez avec le vin blanc et l'eau. Ajoutez le concentré de tomates.

Salez et poivrez. Remuez avec une spatule jusqu'au premier bouillon.

Laissez bouillir 3 min.

Hors du feu, ajoutez les comichons coupés en fines rondelles, le persil haché et un peu de moutarde, en délayant rapidement au fouet.

Nappez les côtes avec cette sauce.

Servez aussitôt.

