



Côtes de porc sauce charcutière



6 pers



5 min



20 min

Opale
le porc label rouge

Ingrédients

- 6 côtes de porc
- 3 échalottes
- 20 cl de vin blanc sec
- 4 petits cornichons
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 50 gr de beurre



Préparation

- Hachez les échalotes et émincez les cornichons en rondelles.
- Faites cuire les côtes de porc dans une poêle avec le beurre, 6-7 min de chaque côté afin qu'elles soient bien dorées.
- Salez et poivrez, réservez les côtes dans un plat au chaud.
- Mettez les échalotes dans la poêle et mouillez avec le vin et 15 cl d'eau, bien grattez le suc.
- Salez, poivrez et délayez le concentré de tomate.
- Laissez bouillir 2-3 min et rajoutez les cornichons, le persil et la moutarde.
- Versez aussitôt sur la viande et servez.