

## Côtes de porc à la moutarde de Reims



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 15 mn

*La moutarde de Reims, à la texture lisse et à la jolie couleur jaune paille, est un aliment qui convient parfaitement à l'élaboration de certaines recettes de cuisine. Élaborée à partir de vinaigre de vins de Champagne, elle possède une saveur particulière que je vous propose de goûter dans un plat simple mais bien savoureux.*

### Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 1 cs de moutarde - de reims
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- origan
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Salez et poivrez vos côtes de porc. Faites-les dorer dans une poêle avec le morceau de beurre 5 minutes de chaque côté environ. Réservez-les au chaud.
- 2 Dans un bol, mélangez la crème, la moutarde et l'origan. Déglacez la poêle avec cette préparation.
- 3 Remettez les côtes de porc dans la poêle quelques minutes. Dressez les côtes de porc sur un plat de service. Versez la sauce à la moutarde par-dessus.
- 4 J'ai servi mes côtes de porc à la moutarde de Reims avec du riz blanc. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

