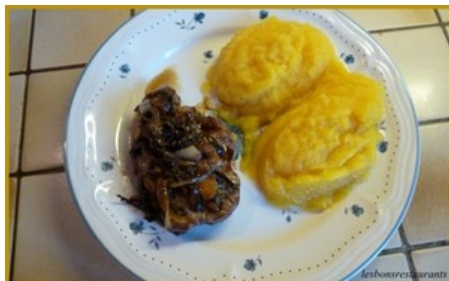


Côtes de porc à la moutarde et à l'origan



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Nous vous proposons, aujourd'hui, un plat incontournable mais si prisé...

Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 2 oignons
- 4 cs moutarde forte
- origan en poudre
- huile d'olive
- 15 cl de fond de veau

Préparation

- 1 Badigeonnez vos côtes de porc de moutarde, puis saupoudrez-les d'origan. Faites la même chose sur chaque face.
- 2 Versez un peu d'huile d'olive sur le fond d'un plat allant au four. Déposez-y les côtes de porc et faites-les griller dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 8 à 10 minutes par face.
- 3 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez finement vos oignons. Faites-les revenir sur feux doux dans un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes. Vous pouvez les arroser d'un peu de fond de veau en cours de cuisson, ils n'en seront que meilleurs.
- 4 Posez votre côte de porc sur l'assiette, déposez une cuillère d'oignons par-dessus et accompagnez-la de purée de potiron. 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

