

## Côtes de porc au four sur lit de légumes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

### Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 3 oignons
- 300 g de carottes
- 1 verre d'eau
- 1 cc de fond de veau
- 25 cl de crème fraîche
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Salez et poivrez les côtes de porc. Faites-les colorer lentement, 5 minutes sur chaque face, dans une poêle dans un filet d'huile d'olive. Retirez-les et réservez-les.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez et émincez les carottes et les oignons.
- 3 Remplacez les côtes de porc par les légumes et faites-les colorer sur feux doux pendant 10 minutes. Réservez-les.
- 4 Déglacez la sauteuse avec un verre d'eau. Ajoutez une cuillère à café de fond de veau. Portez à ébullition. Ajoutez la crème fraîche. Remuez puis réservez.
- 5 Placez les légumes dans le fond d'un plat allant au four. Posez votre bouquet garni sur les légumes. Posez les côtes de porc par-dessus en les faisant se chevaucher.
- 6 Placez les légumes dans le fond d'un plat allant au four. Posez votre bouquet garni sur les légumes. Posez les côtes de porc par-dessus en les faisant se chevaucher.
- 7 Versez le jus de cuisson sur les côtes de porc. Posez un papier d'aluminium sur votre plat et finissez la cuisson dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 30 minutes.
- 8 Servez vos côtes de porc accompagnées des légumes de cuisson et d'une purée de pommes de terre. 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

