

Côtes de porc charcutières



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Avec les cornichons... c'est aux petits oignons !

Ingrédients

- 2 côtes de porc - dans le filet
- 1 oignon
- 10 cornichons
- 6 petits oignons - au vinaigre
- 2 boîtes de sauce tomate - concentrée
- 1 sucre
- 1 bol de bouillon - ou eau
- sel
- poivre
- romarin

Préparation

- 1 Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les côtes de porc. Réservez. Dans la poêle, faites fondre l'oignon coupé en fines lamelles.
- 2 Ajoutez les petits cornichons taillés puis les petits oignons.
- 3 Délayez le concentré de tomates avec un bol de bouillon. Versez dans la poêle sur les cornichons et les oignons. Mélangez bien et ajoutez un sucre. Salez et poivrez à votre convenance. Ajoutez une petite branche de romarin.
- 4 Versez les côtes de porc dans la poêle. Laissez le tout mijoter doucement 10 minutes. Servez accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

