

## Côtes de porc en sauce



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Souvent sèches, les côtes de porc accommodées d'une sauce restent une viande facile à cuisiner, avec l'accompagnement de votre choix.*

### Ingrédients

- 2 côtes de porc
- 1 cs de moutarde
- 3 cs de crème fraîche
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 petite échalote
- cornichons
- margarine
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans une poêle, mettez un peu de margarine et faites cuire les côtes de porc.
- 2 Retirez-les et mettez-les de côté.
- 3 Enlevez un peu de gras de la poêle et faites-y revenir l'échalote.
- 4 Mouillez avec le vin blanc, ajoutez la moutarde, quelques cornichons coupés en rondelles, le sel, le poivre et, en dernier lieu, la crème fraîche.
- 5 Remettez les côtes de porc dans la poêle et laissez mijoter 3 ou 4 minutes.
- 6 Accompagnez avec des pâtes, du riz ou des haricots... Bon appétit !

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

