

Côtes de porc à l'oignon rouge et à la moutarde



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

La moutarde à l'ancienne et l'oignon rouge adoucissent la sauce...

Ingrédients

- 2 côtes de porc au filet bien épaisses
- 1 gros oignon rouge
- 20 cl de vin blanc sec
- 8 petits cornichons
- 1 cs de farine
- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- persil
- ciboulette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Assaisonnez les côtes de porc de sel, poivre et farinez des 2 côtés.
- 2 Faites-les cuire dans une poêle avec du beurre. Faites-les bien saisir.
- 3 Coupez l'oignon en rondelles ainsi que les cornichons.
- 4 Enlevez les côtes et réservez au chaud. Ajoutez l'oignon, la moutarde, le vin blanc et laissez cuire 10 minutes.
- 5 Remettez les côtes dans la sauce, retournez-les plusieurs fois. Ajoutez les cornichons, le persil et un peu de ciboulette.
- 6 Servez avec un légume de votre choix... Ici, pommes de terre et haricots verts. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

