

## Côtes de porc Saint-Germain



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 1 h

*Les petits pois sont associés généralement à l'expression "À la Saint-Germain"! Cette expression pourrait provenir de la ville de Saint-Germain-en-Laye! En effet, la ville est connue pour sa production de petits pois.*

### Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 30 g de beurre
- huile d'olive
- bouquet garni
- 2 carottes
- 400 g de pois cassés
- 2 pommes de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon et la gousse d'ail. Pelez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en quartiers. Lavez les pois cassés.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites-y suer l'oignon, l'ail, les carottes et le bouquet garni. Ajoutez les pois cassés et les pommes de terre. Couvrez d'eau froide. Salez, poivrez. Laissez cuire 1 heure à couvert.
- 3 Au bout de ce temps, égouttez les pois cassés et passez-les au moulin à légumes. Incorporez-y la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement!
- 4 Pendant ce temps, mettez un peu de beurre et un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Salez et poivrez les côtes de porc et faites-les revenir dans la sauteuse. Laissez les cuire 15 minutes de chaque côté en les retournant de temps en temps.
- 5 Présentez la purée de pois cassés sur un plat. Déposez les côtes de porc sur la purée. Servez aussitôt! 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

