



CÔTES DE PORC CRÉMEUSES AUX 2 POMMES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

6 pommes de terre
sel, poivre
thym
paprika
huile d'olive
2 pommes Gala
1 noisette de beurre
2 oignons
4 côtes de porc dans
l'échine
25cl de vin blanc
25cl de crème liquide
1CS de maïzena

Couper les pommes de terre en petits quartiers. Les disposer sur une plaque allant au four. Saupoudrer de sel, poivre, thym, paprika et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner 30 min à 200° (jusqu'à ce qu'elles soient dorées à souhait).

Trancher les pommes en petits quartiers et les faire caraméliser à la poêle avec une noisette de beurre. Laisser cuire le même temps que leurs compères de terre. Dans une grande poêle, faire revenir des oignons émincés, ajouter les côtes de porc dans l'échine et les faire bien dorer de chaque côté. Baisser le feu et les faire cuire à cœur. Ajouter le vin blanc sec et laisser réduire.

Enlever les côtes, réduire encore un peu et ajouter la crème liquide dans laquelle vous aurez délayé la maïzena. Quand la sauce est bien onctueuse, remettre les côtes pour les réchauffer.

Servir les côtes de porc nappées de crème, ajouter pommes et pommes de terre rôties.

Dégustez.

