

CÔTES DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE

Liste des courses

- 4 côtes de porc dans l'échine ou le filet (160 g pièce)
- Beurre (30 g)
- Huile d'arachide

Sauce charcutière :

- Beurre (40 g)
- Farine fluide (40 g)
- Vin blanc sec type Sauvignon (20 cl)
- 1 oignon paille
- 2 échalotes
- 10 cornichons au vinaigre
- 1 tablette de bouillon de bœuf
- Concentré de tomates (Boîte de 65 g)
- Vinaigre de vin
- 4 brins de persil