

CÔTES DE PORC SAUCE TOMATE

Novembre 2010 (Actualisé en décembre 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 côtes de porc dans l'échine ou le filet (160 g pièce)
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à café de sucre en poudre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Sauteuse, Bol, Chinois

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,90 € (soit 1,98 € par personne)



Recette :

Peler les oignons, les couper en rondelles et détacher les anneaux les uns des autres. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une sauteuse, ajouter les côtes de porc, les faire dorer 4 minutes, les retourner, incorporer les rondelles d'oignons et continuer la cuisson 4 minutes. Dans un bol, délayer le concentré de tomates dans le vin blanc, verser dans la sauteuse, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et le sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 18 minutes.

Retirer le bouquet garni, réserver les côtes de porc au chaud et faire réduire la sauce 3 à 4 minutes. Passer celle-ci au chinois et en napper les côtes de porc au moment de servir.

Accompagner de purée de pommes de terre, de pommes de terre sautées, de penne, de choux de Bruxelles, ...

Boisson :

Un Buzet rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.