

Côtes de porc à la moutarde

Ingédients

Pour 4 personnes

4 côtes de porc

4 cuillères à soupe de moutarde

10 cl de crème fraîche liquide

10 cornichons

1 cuillère à soupe d'huile

sel, poivre

Préparation

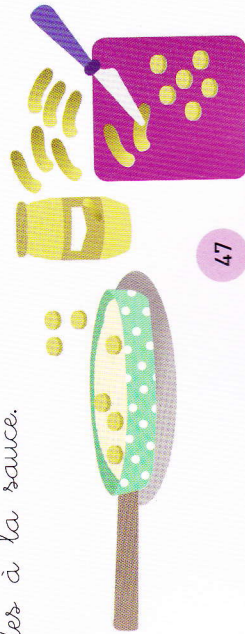
1. Versez l'huile dans une grande poêle et faites dorer les côtes de porc à feu vif 5 minutes de chaque côté.



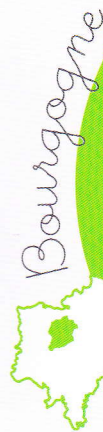
2. Dans un bol, mélangez la crème et la moutarde. Versez cette sauce dans la poêle et faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez en cours de cuisson un peu d'eau si la sauce réduit trop.



3. Coupez les cornichons en rondelles et ajoutez-les à la sauce.



4. Salez et poivrez la viande. Disposez les côtes dans le plat de service. Arrosez de sauce à la moutarde et servez sans attendre.



Inséparable de la ville de Dijon, la moutarde est le condiment de tous les bons vivants. Louis XIV lui-même ne se déplaçait jamais sans son pot de moutarde, rapportant les archives de l'époque.