

Tradition  
Sartheoise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé  
mickael.doire@traditionsartheoise.fr



Facile



2 personnes



5 min de préparation



30 min de cuisson

## Côtes de porc fermier aux oignons



Suggestions:

Touraine Sauvignon

Bourgueil

### Ingrédients

2 côtes de porc fermier  
(échines premières ou  
filets)  
1 oignon haché  
1 bouquet garni  
1/2 verre de vinaigre de  
vin

### Préparation

- 1 Faire dorer les côtes dans une sauteuse avec un peu de beurre. Réserver. Faire blondir l'oignon haché.
- 2 Ajouter le vinaigre et laisser bouillir 1 minute pour enlever l'acidité. Ajouter un demi verre d'eau, sel, poivre bouquet garni, et remettre les côtes.
- 3 Laisser cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes.



### Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Accompagner ce plat de pommes de terre cuites à la vapeur.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : [www.traditionsartheoise.fr](http://www.traditionsartheoise.fr)

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise