

Tradition
Sartheoise

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



Facile



6 personnes



10 min de préparation



30 min de cuisson

Côtes de porc au Vermouth



Suggestions:

Anjou blanc

Jasnières

Ingrédients

6 côtes de porc de 160g à 180g chacune
200g de crème
2 cuillères à soupe de beurre
1 grand verre de Vermouth blanc (2dl)
2 cuillères à café de fécule
Sel, poivre

Préparation

- 1 Faites dorer les côtelettes dans le beurre chaud, à feu surveillé pour que le beurre ne brûle pas. Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.
- 2 Retirez les côtelettes, gardez-les au chaud, salez et poivrez.
- 3 Versez le Vermouth dans la poêle, grattez du dos de la fourchette pour dissoudre les sucs attachés. Faites bouillir et réduire le Vermouth de moitié.
- 4 Ajoutez à la crème dans laquelle vous aurez délayé les 2 petites cuillerées de fécule rases. En remuant, faites épaissir, salez et poivrez légèrement.
- 5 Remettez les côtelettes et le jus qu'elles auront fait, juste le temps de les amener à ébullition.
- 6 Présentez dans un plat réchauffé. Nappez avec la sauce et servez en même temps une purée de haricots ou des pommes sautées ou un légume vert.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Osez le porc rosé ou cuit à point comme le veau. Vous garderez ainsi tous les sucs de la viande; saveur et tendreté n'en seront que meilleures.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsartheoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise