

CÔTES DE PORC À LA CHARCUTIÈRE

6 personnes :

Ingrédients :

6 côtes de porc

10 gr de beurre

1 oignon, 1 échalote

1/2 verre de vinaigre

1/4 de litre de sauce piquante

Sel, poivre.

Préparation :

Faites revenir dans une poêle les côtelettes sur les 2 faces avec un peu de beurre, car le porc rend de la graisse en cuisant.

Quand elles sont bien cuites, les mettre sur un plat que l'on tient au chaud.

Sauce piquante :

Dans cette même poêle, jetez l'oignon, l'échalote finement hachés, laissez légèrement brunir, mouillez avec le vinaigre laissez réduire presque à fond, ajoutez la sauce brune environ 200 ml (sauce mère).

Laissez frémir un instant puis versez sur les côtelettes

Servez bien chaud.

Pour accompagnement, frites, purée, pâtes.

