



Côtes de porc au Riesling

Ingrédients :

- ◆ Côtes de porc
- ◆ Échalotes Persil Thym Cornichons
- ◆ Riesling
- ◆ Farine Sel Poivre

Préparation :

Hacher les échalotes, le persil et couper les cornichons en rondelles

Faire dorer vos côtes doucement et les réserver.

Dans le poêle ajouter l'échalote une c.s. de persil, 2 pincées de thym, saler poivrer.

Saupoudrer de farine et mélanger bien puis verser le riesling en ajoutant un peu d'eau.

Faire mijoter 10 mn en remuant de temps en temps.

Ajouter les rondelles de cornichons

Poursuivre la cuisson encore 5 mn, assaisonner à votre goût et servir chaud.

Parsemer le plat avec le reste de persil.

Recette réalisée en 15 mn