

Côte de porc charcutière au coulis de tomate et raifort

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 4 échine de porc
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 50 cl de coulis de tomate
- 3 cuil. à soupe de Raifort d'Alsace Fort
- 5 brins de persil
- Huile d'olive vierge extra
- sel, poivre



Étapes :

- Faire revenir dans l'Huile d'olive Vierge Extra les côtes de porc puis rangez-les sur un plat au chaud.
- Blanchir dans une poêle les échalotes émincées, ajouter le vin blanc, le coulis de tomate et laisser réduire de moitié.
- Incorporer le Raifort d'Alsace Fort, saler et poivrer.
- Verser cette sauce chaude sur les côtes de porc et saupoudrer de persil finement haché.