

Côtes de Porc, Sauce au Chèvre frais

Ingrédients :

- * 4 côtes de porc
- * [Mycryo](#)
- * 100 g de fond de veau reconstitué
- * 100 g de crème liquide
- * 150 g de chèvre frais
- * Ciboulette
- * Sel, poivre



Préparation :

Salez et poivrez votre viande, faites la revenir avec le [Mycryo](#), puis réservez.

Déglacez la poêle avec le fond de veau. Ajoutez la crème et le fromage frais pour le faire fondre. Assaisonnez avec sel et poivre, ajoutez la ciboulette et laissez réduire quelques minutes.

Ajoutez la viande pour la faire réchauffer, puis servez avec des pâtes et un flan de poireau.

Note : Vous pouvez commander le [Mycryo](#) sur notre site [Gourmandises](#) en utilisant mon code **BOU09274**.