

Côtes de porc sauce crémeuse au comté



Pour 2 personnes:

- 2 côtes de porc
- 5 cl de vin blanc sec
- 65 g de comté
- 5 cl de crème liquide
- 1 ch d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- sel, poivre

Faire dorer les cotes de porc de chaque côté dans la matière grasse. Verser le vin blanc, couvrir et laisser mijoter environ 10 min à feu doux, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Saler et poivrer.

Retirer la viande de la poêle, réserver sur une assiette et couvrir de papier alu pour maintenir au chaud.

Verser la crème dans la poêle et gratter les sucs de cuisson avec une cuillères en bois. Ajouter le comté râpé et le laisser fondre en continuant de remuer. Servir les côtes de porc nappées de sauce bien chaude.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>