

Côtes de porc au cidre

Pour 3 personnes:

- 3 côtes de porc
- 1 noix de beurre + 1 filet d'huile
- 2 cs de [vinaigre de cidre](#)
- 25 cl de cidre doux
- 2 cs bombées de crème fraîche épaisse
- sel, poivre



Dans une poêle, chauffer l'huile avec le beurre et y faire dorer les côtes sur les deux faces. Saler et poivrer. Retirer la viande et la réserver sur une assiette, couverte de papier alu. Déglacer la poêle avec le vinaigre de cidre en grattant les sucs de cuisson. Laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide puis verser le cidre. Remettre les côtes dans la poêle (avec le jus rendu dans l'assiette). Laisser mijoter une bonne vingtaine de minutes (vérifier la cuisson de la viande qui doit être bien cuite) à feu modéré.

Au moment de servir, réserver de nouveau la viande sur une assiette. S'il reste trop de liquide dans la poêle, augmenter le feu pour le faire réduire un peu. Ajouter la crème fraîche, et mélanger. Laisser épaissir sur feu moyen sans laisser bouillir. Ajuster l'assaisonnement. Remettre les côtes quelques minutes dans la sauce pour les réchauffer.

Servir aussitôt.



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