

Côtes de porc à la flamande

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc
40 g margarine
4 pommes
sel
poivre

Faites chauffer une grosse noix épluchée de margarine dans une poêle. Déposez-y les côtes de porc et laissez-les cuire de 7 à 8 minutes sur chaque face, à feu moyen. Salez et poivrez.

Pendant la cuisson du porc, épluchez les pommes-foits. Coupez-les en lamelles assez fines.

Retirez les côtes de porc de la poêle.

Mettez-les dans un plat. Couvrez-le et gardez au chaud.

Remettez 20 g de margarine dans la même poêle. Faites-y sauter les pommes sur feu vif, pendant 5 ou 6 minutes. Disposez-les dans le plat autour de la viande.

REMARQUES:

* Les pommes-foits accompagnant de la viande doivent cuire nature, c'est-à-dire sans sel ni sucre.

* Il n'y a que la pomme de terre - à l'eau ou en purée - qui s'accommodera de l'association pommes-foits et viande.

Temps de préparation: 0:30

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 1/3
(toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo