

Cotes de porc aux pruneaux

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc
3 c. à café fond de veau
200 ml eau
8 pruneaux dénoyautés
2 c. à soupe huile
sel et poivre

Préparation : 5 min Cuisson : 25 min

Hachez grossièrement les pruneaux.

Dans votre poêle contenant l'huile chaude, faites cuire environ 10 minutes de chaque côté les côtes de porc à feu moyen. Salez et poivrez.

A feu vif versez le porto, l'eau, les pruneaux et le fond de veau. Mélangez bien.

Faites réduire environ 5 minutes à feu vif.

Servez avec des haricots verts.

Temps de préparation: 0:30

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

Origine: nestle.fr

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo