

Côtes ou escalopes de porc charcutière

Ingrédients:

*Côtes de porc : 4
Beurre : 40 gr
Fond de veau déshydraté : 1 cuil à soupe
Oignon : 1
Farine : 1 cuil à soupe
Vin blanc : 20 cl
Vinaigre : 1 cuil à soupe
Cornichons émincés (j'ai utilisé 3 moyens)
Moutarde : 1 cuil à café
Ciboulette : 10 brins
Sel et poivre*

Faire dorer dans 20 gr de beurre les côtelettes salées et poivrées, 5 à 10 mn de chaque côté.

Les réserver.

Délayer le fond de veau dans 40 cl d'eau tiède.

Le réserver.

Peler et hacher l'oignon, le faire suer à feu doux dans la poêle de cuisson des côtelettes avec le reste de beurre, saupoudrer de farine et faire colorer le tout.

Ajouter peu à peu le vin, le vinaigre et le fond de veau, tout en remuant. Faire réduire de moitié. Saler, poivrer si nécessaire.

Couper les cornichons en rondelles, les ajouter à la sauce ainsi que la moutarde et la ciboulette hachée. Remettre la viande dans la sauce et laisser mijoter à feu très doux le temps qu'elle se réchauffe.

Dresser les côtes ou escalopes sur des assiettes, les napper de sauce et servir aussitôt avec des frites ou des pâtes aux choix ou des pommes de terre sautées !

**si vous aimez les câpres, vous pouvez les rajouter en même temps que les cornichons.*