

Côte de porc, sauce crème

Ingrédients :

- 5 côtes de porc
- 10 cl de vin blanc de cuisine
- 40 cl de crème fraîche
- 2 c à soupe de moutarde de Dijon + 2 c à s de moutarde à l'ancienne
- de fromage râpé au choix
- J'ai rajouté des oignons frits (facultatif)

Faire dorer les côtelettes dans une poêle avec un peu de beurre et de l'huile d'olive. (il ne faut pas qu'elles soient cuites à point)

Réservez, puis laissez tiédir.

Mélangez vos 2 sortes de moutarde, puis badigeonnez les 2 faces des côtelettes.

Déposez la viande dans un plat allant au four.

Mélangez la crème avec le vin, poivrez. Versez cette préparation sur les côtelettes, parsemez de fromage râpé, déposez les oignons frits.

Cuire 30 minutes au four chaud à 200°. (à surveiller suivant votre four)