Côtes de porc échine à la moutarde à l'ancienne, pommes sautées

Un plat de bistrot, moelleux et relevé, pour un dîner de semaine.

L'échine est le morceau le plus moelleux de la côte de porc, grâce à son persillé. Avec une sauce à la moutarde à l'ancienne et à la crème, c'est un grand classique des bouchons et des bistrots.



Pour 4 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 30 min | Très facile

Dans votre pack

Côtes de porc échine Bleu Blanc Cœur	1 × paquet de 4 côtes (720 g)
Moutarde à l'ancienne 200 g	60 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	120 g
Pomme de terre Monalisa	1 kg
Oignons	120 g

À prévoir à la maison

Huile, sel, poivre.

Allergènes

Moutarde, lait.

La recette

1. Faites cuire les pommes de terre en rondelles à la poêle, à couvert puis à découvert pour les dorer.
2. Saisissez les côtes 4 minutes par face dans une autre poêle, réservez-les au chaud.
3. Faites fondre l'oignon émincé dans la même poêle, ajoutez la moutarde et la crème, laissez réduire 2 minutes.
4. Remettez les côtes dans la sauce 2 minutes et servez avec les pommes sautées.

Le mot du marchand

Ne piquez pas la viande pendant la cuisson : elle garderait moins son jus.

À table avec : *Un rouge fruité : Côtes du Rhône.*