



4 personnes



2 minutes



20 minutes

4 côtes de porc
1 CS de vinaigre de cidre
2CS de beurre
6 CS de crème fraîche épaisse
Sel et poivre

Côtes de porc poêlées au vinaigre de cidre

1- Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Saupoudrez les côtes de porc de poivre et mettez-les à cuire. Laissez-les dorer 10min de chaque côté.

2- Après la cuisson, retirez-les de la poêle et réservez-les sur un plat préalablement chauffé. Videz la poêle de la graisse et remettez-la à feu vif avec le vinaigre et la crème. Salez et poivrez.

3- Remettez aussitôt les côtes de porc et laissez-les 1min de chaque côté. Servez bien chaud.