

Côtes de porc au romarin, sauce crème aux herbes

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 côtes de porc

20 cl de crème fraîche

10 g de beurre

20 cl de bouillon

1/2 citron

6 c à s d'herbes ciselées (j'ai mis persil, basilic, ciboulette et un peu de menthe)

2 brins de romarin

2 c à s de vinaigre balsamique

2 c à s de miel

1 c à s d'huile

Dans une poêle chauffer le beurre et l'huile et saisir 2 mn à feu vif les brins de romarin coupés en 2 ou 3 .

Cuire les côtes de porc salées et poivrées quelques minutes sur chaque face.

Dans une casserole mélanger la crème et le bouillon et faire réduire de moitié. Hors du feu ajouter un filet de jus de citron et les herbes ciselées. Assaisonner. Trouvant que la sauce n'était pas assez verte j'ai donné un coup de mixer puis j'ai réchauffé la sauce.

Retirer les côtes de la poêle ainsi que le romarin et jeter l'excédent de gras de cuisson. Ajouter le miel, laisser légèrement caraméliser et mettre le vinaigre balsamique avec un petit verre d'eau, gratter les sucs et laisser réduire de moitié.

Mettre les côtes de porc sur les assiette préchauffées, les napper de jus au romarin miellé et servir la sauce aux herbes dans un petit bol à côté. J'ai servi ce plat avec des courgettes poêlées au beurre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>