

RECETTE CUISINE des GONES

CÔTES DE PORC A LA LYONNAISE



Ingrédient: Pour 4 personnes

4 côtes de porc
400 g de pommes de terre à chair ferme
15 centilitres de vin blanc sec
15 cl de bouillon de légumes
1 oignon
1 branche de thym

Recette:

Faites dorer les côtes de porc au fond de la cocotte à feu très vif, de façon à ne faire que colorer la surface.

Mettez-les de côté,

Pelez les pommes de terre, tranchez-les finement et disposez-les au fond de la cocotte.

Ajoutez le thym, l'oignon émincé et remettez les côtes de porc par dessus.

Fermez la cocotte,

montez sous pression et comptez 12 min de cuisson.

Faites éventuellement réduire le jus de cuisson à feu vif après avoir ôté les cotes de porc de la cocotte.



Bon Appétit

Recette : 2014