

## COTES DE PORC AUX POMMES SAUCE CURRY

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes	2 casseroles, 1 sauteuse, 1 poêle, 1 grille, papier aluminium

### ***Ingrédients :***

4 côtes de porc  
4 pommes  
50 gr de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile  
Sel et poivre du moulin

### **Pour la sauce :**

150 gr de beurre bien froid  
4 échalotes  
2 cuillères à soupe de vin blanc sec  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc  
1 cuillère à café de curry en poudre  
Sel et poivre du moulin

### ***Préparation :***

- 1 - Sortir les côtes de porc du réfrigérateur 20 minutes à l'avance.
- 2 - Préparer la sauce : couper le beurre froid en petits morceaux et le remettre au réfrigérateur. Peler et hacher finement les échalotes ; les mettre dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre et faire réduire à feu doux jusqu'à consistance d'une purée liquide. Passer cette purée au travers d'une passoire fine afin de récupérer le liquide. Remettre le jus sur feu doux et ajouter le beurre froid par petits morceaux en fouettant sans arrêt. Ajouter le curry, saler, poivrer, fouetter encore et réserver au chaud au bain-marie.
- 3 - Peler les pommes et les couper en quartiers. Faire mousser 25 gr de beurre dans une poêle. Poser les quartiers de pommes et les faire cuire à feu moyen 5 minutes de chaque côté.
- 4 - Faire chauffer le reste d'huile et de beurre dans une grande poêle, ajouter les côtes et les faire cuire 12 minutes à feu doux en les arrosant régulièrement de leur jus de cuisson et en les retournant à mi-cuisson.
- 5 - Saler et poivrer les côtes en fin de cuisson, les poser sur une grille, les recouvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 5 minutes.
- 6 - Servir les côtes de porc avec les pommes, des tagliatelles fraîches ou une purée pommes de terre-céleri rave et la sauce en accompagnement.