

CÔTES DE PORC À LA MOUTARDE ET À L'ESTRAGON

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 6 côtes de porc (préparées par votre boucher)
- 3 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 60g de beurre
- sel et poivre du moulin
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- ½ bouquet d'estragon



6 personnes



5 minutes + 30 minutes de repos



20 minutes

PRÉPARATION

Pour la marinade des côtes de porc à l'estragon

- Commencez par mélanger la moutarde, le miel, la sauce soja et la crème fraîche.
- Puis enduisez les côtes de porc de la marinade, laissez reposer 30 min au frais.

30 minutez plus tard

- Égouttez légèrement la viande.
- Faites dorer les côtes de porc 10 min dans le beurre fondu, en les retournant à mi cuisson.
- Une fois cuites, placez-les dans une assiette couverte pour les maintenir au chaud.

FINITION

- Faites revenir l'échalote dans la poêle, déglacez au vin blanc 5 min à feu vif.
- Incorporez la marinade, l'estragon et les côtes de porc.
- Enfin, poussez la cuisson 5 min et servez aussitôt.

L'astuce du boucher

La sauce soja étant déjà salée, évitez de saler la marinade des côtes de porc à la moutarde.

Si vous souhaitez réaliser la recette au barbecue : comptez 1 h de marinade et 3 à 5 min de cuisson par face.

Enfin, pour un côté plus exotique, vous pouvez aussi ajouter du curry.