



Côte de porc sauce moutarde, grenailles rissolées et haricots



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de grenailles (avec la peau)

500 grammes de haricots verts

beurre

sel et poivre

3 cuillères à soupe ciboulette (hachée)

4 côtelettes

4 sjalotten

1 moutarde

2 décilitres de fond de veau

1 décilitre de crème

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les grenailles dans de l'eau salée et égouttez-les.
- 2.** Nettoyez les haricots et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez-les et rincez-les à l'eau glacée.
- 3.** Laissez fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites brièvement sauter les grenailles (éventuellement coupées en deux) avec les haricots. Assaisonnez de sel, de poivre et de ciboulette ciselée. Réservez au chaud.
- 4.** Dans une autre poêle, laissez fondre une belle noix de beurre et faites cuire les côtes de porc pendant 4 à 5 minutes de chaque côté, avec les échalotes coupées en deux. Retirez les côtes de porc et ajoutez de la moutarde dans la poêle. Mélangez bien et arrosez de fond de veau. Laissez-le réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez mijoter quelques instants. Si nécessaire, salez et poivrez la sauce.
- 5.** Servez les pommes de terre rissolées et les haricots avec les côtes de porc sauce moutarde.