




Côtes de porc au chou frisé & à la crème

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
4 côtes de porc
4 tranches de lardons fumés (émincé)
1/2 chou milan
2 1/2 décilitres de crème entière
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer le beurre dans une grande sauteuse. Tamponnez la viande pour la sécher, puis salez et poivrez des deux côtés. Laissez cuire la viande 3 à 5 minutes d'un côté, puis retournez-la. Faites cuire l'autre face pendant 1 minute.
- 2.** Retirez la viande de la sauteuse et faites-y revenir le lard. Ajoutez l'oignon et laissez cuire jusqu'à ce qu'il blondisse. Ajoutez le chou frisé émincé et faites-le réduire et légèrement caraméliser en remuant pendant 10 minutes. Salez et poivrez bien.
- 3.** Ajoutez la crème et mélangez bien. Laissez réduire la crème
- 4.** Versez le tout dans un plat de cuisson et dressez les côtes de porc sur le chou frisé. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.