

Côtes de porc vigneronne

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 min.

Ingrédients:

- 2 côtes de porc
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c à soupe de concentré de tomates
- 1 c à soupe de moutarde
- Persil haché à volonté
- 250 g de champignons de Paris

Recette:

- Faites cuire les côtes de porc dans l'huile d'olive chaude. Salez et poivrez.
- Quand la viande est cuite, retirez-la et gardez-la au chaud.
- Déglacez la poêle avec le vin blanc, laissez réduire.
- Joignez le concentré de tomates et la moutarde, mélangez bien sur feu doux.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les champignons lavés et émincés.
- Nappez les côtes de sauce et garnissez de persil haché. Accompagnez avec les champignons rissolés.