

Travers de Porc aux Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- TRAVERS DE PORC	1.2 kg
- FARINE	3-4 c à soupe
- CHICON(S)	8
- BEURRE DE CUISSON	
- PAIN	1 tranche
- MOUTARDE	pour couvrir le pain
- SEL	
- POIVRE	
- CHICON(S)	
- MAÏZENA	un peu si nécessaire

Recette:

- Détaillez les travers de porc par côtes ou double côtes.
- Passez-les dans la farine.
- Séparez les chicons en feuilles.
- Faites fondre du beurre dans une grande casserole et saisissez les côtes de porc dans celui-ci. Salez et poivrez.
- Lorsque toutes les côtes sont saisies, déposez les feuilles de chicons par-dessus et couvrez pendant 5 minutes.
- Otez le couvercle, mouillez à hauteur avec de l'eau, déposez la tartine de moutarde sur le sommet et laissez mijoter pendant 1 h 15 minutes.
- Incorporez convenablement la tartine de moutarde, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de maïzéna si cela est nécessaire.
- Servez sans attendre ...

