

Côtes de porc au miel

CUISIMAGES

Réf :
3205

Type :
Porc

Préparation :
5 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 3 personnes

- 3 côtes de porc
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacias
- Sel et poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Dans une poêle sur feu moyen, et sans matière grasse, faites cuire les côtes de porc 5 min de chaque côté.

Salez et poivrez.

Réservez la viande et lavez la poêle.

Délayez le miel avec 3 cuillères à soupe d'eau chaude.

Remettez les côtes de porc dans la poêle, toujours sur feu moyen, et badigeonnez généreusement la viande de miel.



Faites colorer 3 min de chaque côté.

Préparez la sauce d'accompagnement :

Enlevez la viande et versez 100 ml d'eau dans la poêle. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois et faites bouillir 2 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez accompagné de riz arrosé de sauce.

Vacqueyras