

Côtes de porc au café (Recette de Marc Veyrat)



Ingrédients pour 2 personnes

Prendre des côtes de porc double ou triple chacune pour une ou deux personnes

2 c à s de beurre

6 cl de bouillon de volaille ou autre

10 cl de café ou (expresso de préférence)

3 pincées de sucre

Quelques noisettes de beurre bien froides

Préparation

Faire chauffer doucement le beurre dans la poêle, quand le beurre est bien chaud, faire cuire les côtes de porc 6 à 8 minutes de chaque côté (suivant leur grosseur), saler, poivrer

Les mettre sur une petite assiette renversée à l'intérieur d'une grande assiette ou un plat, les laisser reposer et égoutter recouvertes de papier d'aluminium l'équivalent du temps de cuisson

Jeter la matière grasse de la poêle et l'essuyer avec du sopalin, monter le feu sous la poêle, ajouter les 3 pincées de sucre et laisser caraméliser 30 secondes, ajouter le bouillon et le café, laisser réduire à deux c à s

Hors du feu, ajouter les noisettes de beurre froid les faire fondre en tournant la poêle.

Dresser vos côtes de porc dans les assiettes, verser la sauce dessus ou dans des petites saucières individuelles

Server vos côtes avec une bonne purée maison et, « facultatif » une petite timbale d'oignons au lard fumé.

Un conseil, faites le double de sauce, mettre en saucière collective pour les gourmands