



Côtes de porc à l'berdouille

Ingrédients : Côtes de porc à l'berdouille

2 côtes de porc
100 g de beurre
50 g de farine
20 cl de bouillon
4 échalotes
1 dl de vin blanc
1 càs de vinaigre d'alcool
4 cornichons au vinaigre
4 càs de moutarde forte
Sel et poivre du moulin
1 laitue
6 pommes de terre frites
Mayonnaise

Préparation

1. Faites fondre le beurre et faites-y dorer les côtes de porc. Assaisonnez de sel et poivre.
2. Préparez un roux blond avec 50 g de beurre et la farine.
3. Ajoutez le bouillon au roux blond. Salez et poivrez.
4. Laissez dépouiller +/- 10 min à feu doux. Mélangez de temps en temps à l'aide d'un fouet.

5. Montez une mayonnaise avec 1 jaune d'oeuf, 1 càc de moutarde, huile d'arachide, sel poivre et un filet de vinaigre blanc.
6. Epluchez vos pommes de terre, coupez-les en frites et faites-les cuire à 150°C sans les faire dorer.
7. Emincez les échalotes et faites-les revenir dans 30 g de beurre.
8. Salez, poivrez. Ajoutez le vin blanc et le vinaigre aux échalotes.
9. Ajoutez les échalotes à votre velouté, la moutarde et les cornichons taillés en rondelles. La sauce ne peut plus cuire.
10. Servez aussitôt vos côtes de porc nappées de sauce avec des frites et une salade verte-mayonnaise.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_cotes-de-porc-a-l-berdouille?id=8350402&emissionId=5931