

Mangez du porc. Les recettes de Nini : côtes de porc aux olives

écrit par Christine Tasin | 8 juin 2013



Côtes de porc aux olives

Quand le goût riche des olives souligne la finesse de la viande, ça donne cette recette !

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 côtes de porc
- 100 g d'olives vertes
- 10 cl de vermouth (ou martini blanc)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 petite boîte de sauce tomate
- persil haché
- sauge séchée
- sel, poivre

Préparation :

Dénoyauter les olives, les ébouillanter 5 min et égoutter.

Saler, poivrer et saupoudrer les côtes de sauge.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les côtes de chaque côté.

Sortir les côtes et les garder au chaud.

Verser le vermouth et 2 cuillères à soupe d'eau chaude dans la poêle, gratter les sucs de cuisson à la spatule en bois. Ajouter la sauce tomate et les olives, goûter, saler et poivrer.

Remettre les côtes dans la poêle, laisser chauffer quelques minutes et servir parsemé de persil.

PS : on peut remplacer la sauce tomate en boîte par des tomates fraîches découpées en tranches ou en quartiers peu importe et agrémentée d'oignons et faire son coulis de tomate soi-même c'est bien meilleur 😊 et /ou faire comme moi faire un mélange trio d'olives vertes, noires et grises.

Accompagné d'un bon Merlot Grenache , ou d'un Cabernet Sauvignon Rouge ou encore un bon Côtes du Rhône ça ne sera que plus sympa 😊 😊

Anthony