CÔTES DE PORC "BONNE FEMME" AU FOUR

RÉALISATION DES CÔTES DE PORC BONNE FEMME

Une **recette** toute simple de mon enfance. Les **côtes de porc** sont cuisinées au vin blanc et cuites au four. La préparation terminée, les **côtes de porc** cuisent toutes seules !

CÔTE DE PORC "BONNE FEMME" AU FOUR : LES INGRÉDIENTS

4 belles côtes de porc dans l'échine 1 oignon 2 carottes 50 g de chapelure 2 verres de vin blanc sec Sel et poivre 2 cuilleres à soupe d'huile 1 plat lèche frittes

CÔTE DE PORC "BONNE FEMME" AU FOUR : LA PRÉPARATION

Eplucher et laver les carottes. Couper les carottes en rondelles fines. Eplucher l'oignon et le couper en petits morceaux. Poser les côtes de porc dans le plat lèche fritte. Le plat peut être protégé par une grande feuille de papier d'aluminium. Répartir l'huile sur les côtes de porc. Répartir les carottes et l'oignons sur et autour des côtes de porc. Saupoudrer la chapelure sur les côtes de porc. Verser le vin blanc dans le plat sans mouiller la chapelure. Mettre à cuire 45 minutes à 1 heure à four chaud (200 d°) Il ne reste plus qu'à servir et à déguster les côtes de porc "Bonne femme" au four !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr