

Côtes de porc aux pommes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Total : 50 minutes

Portion(s) : 4 portions

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon haché
4 côtes de porc de 1½ cm d'épaisseur
½ cuillère à café de sel
Poivre noir du moulin
2 pommes pelées et tranchées
2 cuillères à soupe de sucre roux
½ cuillère à café de graines de moutarde
1 pincée de clous de girofle moulus
17,5 cl d'eau chaude

Préparation

1. Faites préchauffer votre four à 190°C (thermostat 6/7).
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Faites revenir l'oignon pendant 1 minute jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Retirez l'oignon et réservez.
3. Faites dorer les côtes de porc des deux côtés et mettez les ensuite dans un plat de 20 x 30 cm allant au four. Salez et poivrez et recouvrez avec l'oignon et les pommes.
4. Dans un petit bol, mélangez le sucre roux, les graines de moutarde, le clou de girofle et l'eau. Versez dans le plat. Couvrez et faites cuire 30 à 45 minutes.