

Côtes de Porc à la bière

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

6 belles Côtes de porc

1 oignon

3 gousses d'ail

1/2 l de bière

1 cuillère à soupe de maïzena

15 cl de crème fraîche

Huile, sel, poivre, bois d'inde en poudre

PREPARATION

Assaisonnez les côtes de porc avec le sel, le poivre et l'ail finement haché.

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle, puis faites dorer les côtes de porc sur les deux faces pendant environ 5 minutes à feu moyen.

Ajoutez l'oignon finement haché, faites dorer.

Couvrez de bière et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes.

Retirez les côtes de porc et gardez-les au chaud.

Délayez la maïzena dans une cuillère d'eau puis mélangez-la à la crème fraîche.

Incorporez le mélange à la sauce, portez-la à ébullition et laissez-la épaissir. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.