

Côte de porc au sel de bayonne et piment d'espelette



Temps de préparation : 2 min
Temps de cuisson : 10 min

Pour 2 Personne(s)

Ingrédients :

- 2 côtes de porc
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- 2 bonnes pincées de sel de Bayonne au piment d'Espelette

Préparation :

Saupoudrez les 2 faces des côtes de porc de sel de Bayonne au piment d'Espelette.

Faites-les cuire 5 min de chaque côté (ou plus selon votre goût), dans une poêle huilée bien chaude.

Servez sans attendre avec des haricots blancs à la tomate ou une ratatouille pimentée.

