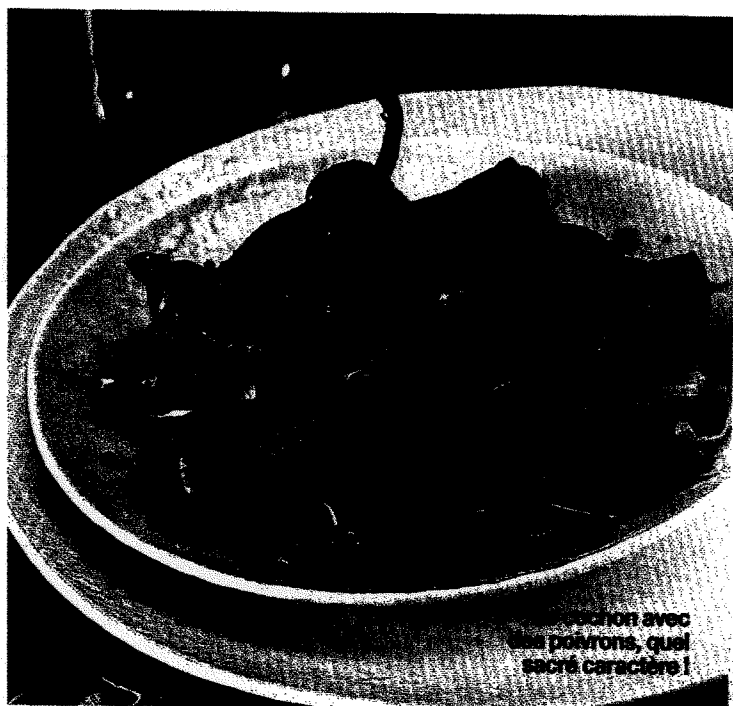


Côtes de porc à la fondue de poivrons

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 20 min



Le porc avec
des poivrons, quel
secré caractère !

- 4 côtes de porc
- 8 petits poivrons verts doux, 4 poivrons rouges
- 4 gousses d'ail
- 4 oignons fanes
- 2 brins d'origan ou de marjolaine fraîche
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 10 cl de bouillon
- sel, poivre.

■ Otez le pédoncule des poivrons rouges et verts. Éliminez les graines, coupez-les en deux ou quatre selon leur taille. Raccourcissez le vert des oignons fanes et coupez les bulbes dans la longueur.

■ Chauffez deux cuillerées d'huile dans une sauteuse. Mettez-y les oignons à dorer durant 5 min. Ajoutez les poivrons et les gousses d'ail détaillées en lamelles et laissez cuire 10 à 15 min à feu doux.

■ Dans une deuxième poêle, faites dorer les côtes de porc salées et poivrées dans une cuillerée d'huile d'olive environ 6 min sur chaque face.

■ Dégraissez la poêle puis déglacez-la avec le bouillon. Laissez bouillir environ 2 min en grattant bien les sucs.

■ Répartissez les poivrons et les oignons sur les assiettes préalablement chauffées et déposez dessus les côtes de porc. Nappez-les de sauce. Parsemez d'origan effeuillé et dégustez sans attendre.

LA BONNE BOISSON : accompagnez d'une bière blonde ou d'un côtes-de-provence blanc.

●●● CONSEIL

Pas de petits poivrons verts doux ? Remplacez-les par de gros poivrons verts taillés en larges lanières.