

Côte de porc au café

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 40 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 côtes de porc dans l'échine (ou pas)
 - 1 cuil à café d'oignon
- 2 cuil à café de fond de veau
 - 3 grains de café
 - 3 cl de café
 - 20 cl de vin blanc
 - 20 cl d'eau
- 1 cuil à soupe d'huile de tournesol
 - 20 g de beurre
- Sel (Très peu) / Poivre

Préparation :

Moudre le café (11 g de grains) et le faire infuser dans 5 cl d'eau bouillante pendant 30 min.
Une fois bien infuser le filtrer et réserver.

Pour la sauce, pelez et hachez finement l'oignon (j'utilise de l'oignon séché, donc je passe à l'étape suivante).

Faites-le colorer dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'huile et les grains de café.

Ajouter le fond de veau et faites revenir 2 min.

Verser 10 cl de vin et 25 cl d'eau puis laissez frémir 15 min.
Filtrez.

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). *Recettes de Caline*

Faites dorer les côtes de porc dans 1 cuil. d'huile et 20 g de beurre et verser la sauce de la casserole sur la viande.

Salez, poivrez.

Mettez-les dans un plat (pour ma part, je les ai laissé dans la poêle car elle passe au four) et enfourner 15 min. Réserver au chaud.

Posez le plat (ou la poêle) de cuisson de la viande sur feu vif et faites caraméliser les sucs de cuisson.

Ajouter le vin restant, le fond de veau et l'expresso.
Porter à ébullition en remuant.

Incorporer le reste de beurre en fouettant et remettre les côtes de porc.

Servez les côtes de porc, nappées de sauce et accompagnées d'un gratin dauphinois, d'une bonne purée maison ou de pâtes.

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!