

# Côte de porc sauce crémeuse aux légumes

**Difficulté** : Facile

**Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes

- ✓ 2 côtes de porc
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 petite boîte de carottes entière
- ✓ 1 verre d'eau
- ✓ 1 cube de jus de rôti
- ✓ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ Thym / Laurier

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites revenir les côtes de porc dans une poêle huilée, salez, poivrez.  
Réservez.

Egouttez la petite boîte de carottes et émincez l'oignon.

Placez-les dans la poêle et le jus de cuisson des cotes, ajoutez 1 verre d'eau puis le cube de jus de rôti émietté.

Portez à ébullition et ajoutez la crème fraîche, le thym et le laurier.

Déposez les côtes de porc dans un plat allant au four  
Mettre cette sauce aux légumes par dessus les côtes de porc

Enfournez 30 min à 180°C (Th.6)

Accompagnez de pâtes riz ou légumes verts

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**