



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Côtes de porc et patates douces au sirop d'érable

 Pour 2 personnes

 Très facile

 30 min

6.60€ La portion (prix indicatif)



Nous vous proposons un duo côtes de porc, avec des patates douces et une sauce onctueuse au sirop d'érable et au balsamique.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Côte de porc
- **700 g** de Patate douce
- **4 c à s** de Sirop d'érable
- **3 c à s** de Vinaigre balsamique
- **4 c à c** de Moutarde classique

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Épluchez 700 g de patates douces.
Coupez des rondelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur puis coupez-les en cubes.
- 2 Mettez-les dans une casserole et versez de l'eau pour les submerger. Salez.
Portez à ébullition à feu vif. Baissez le feu et faites cuire entre 5 et 8 min.

-> Le temps de cuisson dépendra de la taille des cubes : plantez un couteau dans les patates après 5 min pour tester la cuisson.

-> Vous devez pouvoir facilement planter un couteau dedans mais les cubes ne doivent pas se casser et doivent rester fermes. Ajoutez du temps de cuisson si besoin.

- 3 Pendant ce temps, étalez ½ càc de moutarde sur chaque face des côtes de porc, salez et poivrez. Mettez-les de côté.
- 4 Quand les patates douces sont cuites, égouttez-les.
- 5 Chauffez de l'huile neutre dans une poêle à feu doux-moyen. Ajoutez les cubes de patates douces pour les dorer. Remuez de temps en temps en secouant la poêle. Comptez environ 10 minutes à feu doux.
- 6 En même temps, chauffez de l'huile dans une autre poêle à feu vif. Faites cuire les côtes de porc 5-6 min par face (pour une côte d'env. 2 cm d'épaisseur), ou selon vos préférences. Quand les côtes de porc sont cuites, emballez-les dans de l'aluminium pour les maintenir au chaud.
- 7 Dans la poêle de cuisson des côtes de porc, versez 4 càs de sirop d'érable, 3 càs de vinaigre balsamique et 4 càc de moutarde.
Faites épaissir la sauce à feu moyen pour obtenir une consistance sirupeuse.
Les patates douces ont fini de dorer, tout est prêt !
- 8 Servez les patates douces et les côtes de porc, puis nappez généreusement avec la sauce au sirop d'érable.