

Côtes de porc moelleuses à la moutarde



Quantité	2 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrediénts

pour Côtes de porc moelleuses à la moutarde

- 2 belles côtes de porc
- 2 à 3 oignons
- moutarde
- thym

Préparation

pour Côtes de porc moelleuses à la moutarde

- 1 Epluchez les oignons et émincez-les.
- 2 Dans un auto-cuiseur, mettez 1/2 l d'eau puis ajoutez le panier, déposez dedans un lit d'oignons émincés.
- 3 Badigeonnez généreusement de moutarde une face des côtes de porc.
- 4 Déposez-les sur le lit d'oignons face moutarde sur les oignons.
- 5 A l'aide d'une spatule, remettez une bonne couche de moutarde sur le dessus des côtes de porc, ajoutez le thym, fermez la cocotte et laissez cuire, à partir du chuchotement de la soupe, pendant 15 min.
- 6 Pour les beaux jours, faites-cuire vos côtes de porc à la moutarde au barbecue en les retournant une seule fois pendant la cuisson.