

...Côtes de porc grillées au cidre et aux échalotes

Publié Par Anne Sur 20 février 2024 @ 11 h 00 min Dans Porc | [27 commentaires](#)

Si vous cherchez **une recette facile, savoureuse** et un brin rustique, vous êtes au bon endroit ! En effet cette **recette de côtes de porc au cidre et aux échalotes** est l'une de mes préférées : parfumée, ultra tendre et parfaite pour un déjeuner en famille.

Il faut dire que le cidre en cuisine, c'est un peu comme le cumin : dès qu'il y en a, c'est bon ! 😊 Ici, il apporte une petite touche acidulée et fruitée qui sublime la viande.

Et pour accompagner ces côtes de porc ? Des pommes (fruit) sautées au beurre avec une pincée d'herbes de Provence, c'est juste parfait.

Pourquoi choisir du cidre brut ?

Un petit conseil avant de commencer : Privilégiez **un cidre brut**. Son côté sec équilibre parfaitement la douceur naturelle du porc. Avec un cidre doux, j'aurais peur que le plat soit trop sucré (sauf si vous aimez les notes caramélisées, mais ce n'est pas l'idée ici).

Romarin ou thym ? Faites avec ce que vous avez ! J'ai utilisé du romarin (parce qu'il pousse fièrement sur mon balcon), mais si vous n'en avez pas sous la main, le thym fera aussi très bien l'affaire. L'important, c'est d'adapter la recette à ce que vous avez déjà dans votre cuisine.

Voici la **recette** :

Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 côtes de **porc**

25 g de beurre

1 grosse échalote ou 2 petites

250 ml de cidre brut

2 pincées de sel

1 pincée de poivre

1 cuillères à café de romarin

Cuisson des côtes de porc

Faites fondre 15 g de beurre dans une poêle. Quand il commence à crépiter, déposez les côtes de porc et faites-les cuire à feu vif environ 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Une fois bien dorées, sortez-les de la poêle et réservez-les sous une feuille de papier aluminium pour éviter qu'elles ne refroidissent trop.

Préparation de la sauce au cidre

Pendant que la viande cuit, épluchez et ciselez finement l'échalote.

Dans la poêle qui a cuit les côtes de porc (avec les sucs de cuisson bien gourmands), ajoutez 10 g de beurre, puis les échalotes et une pincée de sel. Faites revenir 5 à 6 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Déglacage et finitions

Versez le cidre brut dans la poêle pour déglaçer. Mélangez bien pour récupérer tous les sucs de cuisson. Laissez réduire 4 à 5 minutes à feu moyen pour concentrer les saveurs.

Remettez les côtes de porc dans la sauce et laissez cuire encore 3 à 4 minutes. Assaisonnez avec du poivre et du romarin frais.

Servez immédiatement, avec comme je vous le disais plus haut des pommes sautées au beurre pour une touche encore plus gourmande !

Un régal !

Cette recette coche toutes les cases : **simple, rapide et ultra savoureuse**. Il ne reste plus qu'à se mettre aux fourneaux et à déguster avec un bon verre de cidre brut (à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé).

Bon appétit !