

Côtes de porc au curry

Pour 4 Personnes

Ingrédients

4 côtes de porc
1 dl de crème
1 c. à café de curry
Du persil
10 g de beurre
Sel, poivre



Préparation

Assaisonnez les côtes de porc, passez-les dans du curry et faites-les cuire dans une poêle contenant du beurre.

Dégreaissez la cuisson, ajoutez la crème et dressez les côtes sur un plat. Nappez-les avec la sauce et garnissez avec le persil.

Servez avec des pommes frites, des patates sautées ou des pâtes