



# Côte de porc fermier au spierling, sauce blackwell

(Le Comptoir Gourmand – 6900 Marche-en-Famenne)

*Pour 1 personne*

## Ingrédients :

- 1 côte de porc (300 g)
- 1 cuillère à soupe de gelée de groseilles
- 3 cuillères à soupe de Pickles
- 20 cl de crème fraîche
- 10 g de beurre
- Sel, poivre

## Recette :

Faire fondre le beurre à la poêle.

Assaisonner la côte des 2 côtés.

Saisir les 2 faces de la côte, puis diminuer légèrement le feu.

Laisser cuire 5 minutes.

Ajouter la gelée et le Pickles.

Déglacer avec la crème fraîche.

Laisser réduire pendant 5 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

**Bon appétit !**