

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

CÔTES DE PORC AU FOUR ET SAUCE COCO



Pour 4 personnes :

- 4 côtes de porc
- 5 cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de lait de coco
- 4 c. soupe de noix de coco en poudre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une poêle, faites dorer les côtes de porc dans l'huile d'olive, 5 min de chaque côté.

Lorsqu'elles sont bien dorées, réservez-les dans un plat allant au four. Jetez le gras et déglacez la poêle avec le vin blanc, le lait de coco, ajoutez la poudre de coco, remuez bien pendant 3-4 min.

Arrosez de cette sauce les côtes de porc, salez, poivrez et enfournez pour 10 min.

Servez chaud et accompagné d'une purée de patates douces.