



Côte de porc Burehof, sauce à la bière Licorne Elsass, nudle alsacienne

Informations

Personnes : **4 personnes**
Cuisson : **15 min**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes de porc Burehof
- 300 grammes de nudle (nouilles) fines d'Alsace IGP
- 5 cL d'huile
- 50 grammes de beurre
- 200 grammes de pommes
- 4 cuillère(s) à café de miel d'Alsace IGP
- 25 dL de bière Licorne Elsass
- 40 cL de fond brun ou jus de veau
- 200 grammes de courgettes
- 200 grammes de carottes
- sel, poivre

Préparation

Etapes de préparation

1. Faites cuire les nudle dans l'eau bouillante salée.
2. Colorez les côtes de porc dans de l'huile, du beurre pendant 1-15 mn. Réservez au chaud.
3. Epluchez, videz et coupez en dés les pommes jonagored. Rissolez les dés avec le jus de cuisson de la viande. Ajoutez-y le miel d'Alsace et la bière.
4. Faites réduire de 2/3, ajoutez le fond brun. Salez, poivrez. Epluchez les légumes et coupez-les en bâtonnets ou en lanières. Faites les cuire al-dente dans de l'eau salée.
5. Dressage : déposez la côte de porc au centre de l'assiette et la napper de sauce. Garnissez l'assiette avec des nouilles et les légumes