**Côtes de porc sauce charcutière**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/cotes-de-porc-sauce-charcutiere-p1030096-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **dans l'échine**  
**- 150 ml de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 2 échalotes**  
**- 1 càs de concentré de tomate**  
**- 1 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 1 càc de farine**  
**- 50 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc) **sec**  
**- 8 petits** [**cornichons**](https://recettes.de/cornichon) **au vinaigre**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

Faire colorer les côtes de porc sur les deux faces dans un filet d'huile chaude.  
Saler, poivrer et réserver.  
Préparer le bouillon de volaille et le laisser refroidir.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire suer dans la poêle des côtes de porc en mélangeant à la cuillère.  
Ajouter le concentré de tomate, la moutarde et la farine.  
Mélanger et laisser revenir pendant deux minutes.  
Verser le vin blanc et le bouillon de volaille et bien mélanger.  
Remettre les côtes de porc et les laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes en les retournant à mi-cuisson.  
Dresser les côtes de porc dans les assiettes chaudes.  
Ajouter les cornichons en rondelles dans la poêle.  
Napper la viande avec la sauce.  
Servir bien chaud.