



Cotes de Porc noir de Bigorre à la Boisson Rouge

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✿ 4 cotes de porc noir de Bigorre
- ✿ 3 dl de fond de porc ou bouillon de volaille
- ✿ 1 cuillère de miel
- ✿ 2 cuillères de vinaigre balsamique
- ✿ 1 noix de beurre
- ✿ 2 cuillères de graisse de canard
- ✿ 4 cl de boisson rouge

www.boissondecouleur.fr

Préparation :

Cuire les côtes de porc noir de Bigorre à la graisse de canard, gardez rosé et réservez au chaud dans du papier aluminium.

Dégraissez la poêle de cuisson, et déglacez avec le miel, le vinaigre balsamique, et les 4cl de boisson rouge. Laissez réduire et liez avec la noix de beurre.

Dressez sur une assiette de service la côte de porc noir de Bigorre nappée de la sauce. Ce plat peut être accompagné d'endives braisées.