



Une recette catalane pour ce vin:
Brochettes

Côtelettes à la concassée de tomates

Pour 6 personnes
Cuisson: 40 mn Préparation: 30 mn



Nous recommandons pour cette recette
La Pierre Blanche rouge
Vin de Pays des Côtes Catalanes

INGRÉDIENTS

- 6 côtes de porc
- 1,2 kg de tomates
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 5 cl de jus de citron
- 2 brins de thym
- 2 brins de sauge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- sel, poivre, sucre

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre pelées à l'eau salée 20 mn.
2. Peler, épépiner et couper les tomates en dés.
3. Peler et hacher les oignons et l'ail, les faire revenir dans un poêle dans la moitié de l'huile. Ajouter les tomates, les herbes hachées, 1 pincée de sucre, saler et poivrer. Laisser mijoter 20 mn.

4. Tailler les pommes de terre égouttées en rondelles. Les disposer dans la concassée de tomates. Réserver au chaud.
5. Poêler les côtes de porc 6 mn par face avec le reste de l'huile. Jeter le gras de cuisson, verser le jus de citron dans la poêle en grattant bien les sucs. Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
6. Servir les côtes de porc sur la concassée de tomates aux pommes de terre, nappées de sauce citron.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

www.sol-payre.com