



Côtes de porc vapeur test

31/08/2017 à 10h36

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 12 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 côtes de porc
- 4 pommes de terre (grosses comme le poing)
- sel, poivre, herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau

Préparation :

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en deux dans la longueur ;
- Mettez l'huile d'olive dans la cocotte ;
- Faites dorer les côtes de porcs sur les deux face, et mettez-les de côté dans une assiette ;
- Toujours dans la même huile, mettez les pommes de terre dans la cocotte et tournez-les pour bien répartir l'huile d'olive ;
- Salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence (1/2 cuillère à soupe rase). Couvrez avec les côtes de porc. Salez et poivrez à nouveau, puis ajoutez les herbes de Provence (1/2 cuillère à soupe rase également) ;
- Versez le vin blanc, l'eau et fermez la cocotte ;
- Comptez environ 10 à 12 minutes de cuisson à partir du sifflement.