

CUISINER LES COTES DE PORC

Saisir la côte des 2 côtés dans une poêle très chaude, puis finir la cuisson très lentement.

Ajouter quelques herbes, mais ni sel, ni poivre durant la cuisson, pour vraiment déguster tous les parfums de la viande.

La sauge s'associe très bien avec le porc.



