



Côtes de porc aux légumes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 kilogramme de côtes de porc (coupées en morceaux)
- 1 noisette de beurre
- 1 botte carotte (pelées et coupées en morceaux)
- 250 grammes de champignons (nettoyés et coupés en morceaux)
- 3 oignons (pelés et coupés en rondelles)
- 1 céleri blanc (nettoyé et coupé en morceaux - feuilles et tiges)
- 1/2 citron
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 1 1/2 l de bouillon de poule (Knorr)
- sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre dans une casserole et saisissez la viande de tous les côtés. Salez et poivrez.
- 2.** Ajoutez les morceaux de carottes, champignons, oignons et céleri avec le citron, l'ail et le thym. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
- 3.** Ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter 45 minutes à feu doux.
- 4.** Retirez le citron, l'ail et le thym de la casserole.
- 5.** Servez avec une tranche de pain Waldkorn.