

Côtes de Porc et Pommes de terre au romarin à la Cocotte minute

Rapide et gouteux



Ingédients :

- Côte de porc dans l'échine (1 par personne)

- Pomme de terre (2 ou 3 par personne)
- 4 branche de Romarin
- 4 gousse d'Ail

Ustensiles:

- Cocotte minute

Préparation:

- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en deux dans la longueur
- Mettre dans le panier de la cocotte les côtes de porc, les pommes de terre, le romarin et l'ail pelé
- Ajouter l'eau dans la cocotte et faire cuire 14 minutes à la vapeur
- Servir avec de la moutarde

Bon appétit !