

Côtes de sanglier aux oranges

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 minutes, cuisson : 15 minutes environ.

4 belles côtes de sanglier désossées (ou 8 petites); 70 g de beurre; 1 petit verre de cognac; 2 oranges; 1/2 c à café de fécule; sel fin; poivre en grains fraîchement moulu.

Faire fondre 30 g de beurre dans une poêle; mettre les côtes dans ce beurre; les faire rapidement dorer sur les deux faces, puis réduire le feu et les laisser cuire pendant environ 4 minutes.

Saler et bien poivrer les côtes; les retirer de la poêle; les tenir au chaud.

Laver une orange, l'essuyer; râper le zeste de la moitié de cette Orange, puis éplucher les 2 oranges; défaire la pulpe en quartiers, puis retirer la membrane fine qui entoure chacun d'eux.

Faire chauffer un plat de service.

Remettre le beurre de cuisson des côtes à chauffer; ajouter le cognac et délayer vivement à la cuillère de bois.

Retirer la poêle du feu; ajouter le reste de beurre, le zeste et les quartiers d'orange, puis les côtes de sanglier; mettre à nouveau sur feu doux.

Disposer alors les côtes sur le plat préparé; les entourer avec les quartiers d'orange.

Délayer la fécule dans 1 c à soupe d'eau; en lier rapidement la sauce en mélangeant bien; vérifier et rectifier l'assaisonnement, si cela est nécessaire; napper le plat avec la sauce; servir très chaud.

Une purée de céleri-rave est le meilleur accompagnement de ce plat.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.