



## Côte de porc à la tomate



### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 côtes de porc
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe d'estragon coupé surgelé
- sel, poivre



### Préparation

- Faire chauffer la poêle à feu vif. Puis y disposer les côtes de porc et les faire dorer de chaque côté sans ajout de matières grasses.
- Verser le contenu de la boîte de tomates pelées dans un bol. Ajouter la moutarde, l'estragon. Saler, poivrer et bien mélanger.
- Recouvrir chaque côte de porc de cette sauce.
- Couvrir la poêle et laisser cuire 15 mn, à feu doux.

