



Les plats principaux

Côtes de porc sur salade de radis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 spareribs (grands)
6 cuillères à soupe de marmelade d'oranges
1 gousse d'ail (écrasée)
1 cuillère à soupe de sauce Worcester
12 radis
2 oranges
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café de moutarde
1 bouquet de cresson
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez la marmelade et mélangez-y la sauce Worcester et l'ail puis salez et poivrez. Déposez les côtes sur une plaque de cuisson et badigeonnez-les de marmelade. Placez-les ensuite 20 minutes dans un four préchauffé à 220°.

Pendant ce temps coupez les radis en fines tranches et la chair des oranges entre les membranes. Mélangez ensemble l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc et la moutarde puis salez et poivrez la vinaigrette avant de la mélanger avec les radis, les morceaux d'orange et le cresson. Servez avec les côtes de porc.

