**Côtes de porc sauce moutardée**  
  
Pour 2 personnes :  
- 2 côtes de porc désossées et coupées en dés, voire dégraissées si besoin- 1 càs d'huile d'olive- 1 oignon- 1,5 càs de moutarde forte- 1/2 càs bombée de farine- 1 verre de vin blanc- 1/2 verre d'eau- 1/2 càc de paprika- sel- poivre  
  
Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir avec la viande en la faisant dorer, dans l'huile chaude.  
  
Ajouter la moutarde puis la farine et bien remuer. Mouiller alors avec le vin blanc et l'eau, faire venir à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter 20 à 30 min. Si la sauce épaissit trop en cours de cuisson, ajouter un peu d'eau.  
  
Ajouter enfin le paprika et saler et poivrer.  
  
Servir avec des potatoes maison par exemple !

[](http://storage.canalblog.com/03/99/479194/55340086.jpg)