

metro



Côtelettes de porc balsamique au poivre concassé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4	0:05	0:15	0:20
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Margarine Becel® or, divisée
(2 c. à soupe)

4 Côtelettes de porc désossées

60 ml Vinaigre balsamique
(1/4 tasse)

1 Sachet de mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr®

Au goût, sel et poivre

Préparation

Si désiré, assaisonner les côtelettes de sel et de poivre noir.

Dans un grand poêlon antiadhésif, faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de margarine Becel® Or à feu moyen-vif et cuire les côtelettes, en les tournant seulement une fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 4 minutes. Réserver.

Incorporer le vinaigre balsamique dans le poêlon; cuire pendant 30 secondes.

Dans le même poêlon, préparer le mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr® selon le mode d'emploi sur l'emballage.

Ajouter les côtelettes de porc et les jus de cuisson et cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans le porc atteigne 65 °C (145 °F), environ 5 minutes.

Incorporer le reste de la margarine Becel® Or.

Truc : Ajoutez à cette savoureuse recette des feuilles de thym frais!

Source : Knorr

Accords bières et mets

Fruitée et onctueuse



Appréciée pour son exotisme.
Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
