

Côtelettes de porc avec une sauce aux poivres

- Cette recette de côtelettes de porc avec une sauce aux poivres est un vrai délice!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
2

CALORIES
578

Ingrédients :

- 2 côtelettes de porc d'environ 1 pouce d'épais
- 1 cuillère à soupe et demie de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre (au goût)
- 2 cuillères à soupe de farine

Sauce :

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'échalotes françaises tranchées très finement (ou oignon)
- 2 à 3 cuillères à thé de poivre écrasées
- 1/3 de tasse (85 ml) de vin blanc sec
- 1 tasse (250 ml) de **bouillon de bœuf**
- (optionnel) 1/2 cuillère à thé de **moutarde de Dijon**
- 2 ou 3 branches de thym
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème 35%
- Sel et poivre au goût

Pour faire épaissir la sauce :

- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs + 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen élevé, dans une casserole allant au four.
3. Bien égoutter les côtelettes de porc et assaisonner de sel et de poivre.
4. Étendre la farine sur votre surface de travail et passer les côtelettes dans la farine, des deux côtés.

5. Faites saisir les côtelettes dans la casserole, des deux côtés, jusqu'à ce que ça soit bien doré.
6. Transférer la casserole dans un four préchauffé jusqu'à une température interne de 135 °F. Environ 10 à 12 minutes. Ce n'est pas encore assez cuit, mais on va compléter la cuisson plus tard.
7. Retirer du four et remettre sur le rond du poêle à feu moyen élevé. Faites brunir rapidement la viande et faire reposer dans une assiette.
8. Dans la casserole, ajouter le beurre, les échalotes et le poivre. Faites chauffer pendant 1 minute.
9. Ajouter le vin et mélanger jusqu'à ce qu'il soit pratiquement évaporé.
10. Ajouter le bouillon, la moutarde et le thym. Réduire à feu moyen et laisser mijoter pendant quelques minutes.
11. Ajouter la crème. Assaisonner de sel et de poivre.
12. Pour faire épaissir la sauce, ajouter le mélange de fécule de maïs.
13. Faites épaissir.
14. Servir la sauce avec les côtelettes!
15. Miam 😊

“ *Je suis pas mal sûr que vous allez l'adorer celle-là! La sauce est bonne et onctueuse et les côtelettes sont parfaites... :)* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

