

# Mangez du porc : les recettes de Nini. Côtelettes de porc à la normande

écrit par Christine Tasin | 8 décembre 2012



**Pour ne pas manger halal (voir présentation colonne de droite) , mangez du porc !**

## **Côtelettes de porc à la Normande :**

- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 4 côtelettes de porc dégraissées
- un verre de vin blanc sec
- 1 petit verre de cognac
- 1 contenant de champignons frais
- 250 ml de crème fraîche liquide ( celle qui sert à faire la crème fouettée )
- 1 c à soupe de ciboulette hachée
- 1 c à soupe de persil frais haché

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse en fonte et y faire revenir les côtelettes de porc de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et bien cuites.

Saler et poivrer.

Ajouter les champignons et cuire en les retournant de temps à autres jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Ajouter le cognac ( flamber si désiré ).

Ajouter le vin.

Mijoter pendant 10 minutes.

RESERVER AU CHAUD.

Entre- temps :

Mélanger la crème et les herbes dans une casserole.

Porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter 7 minutes environ, jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Ajouter aux côtelettes de porc. Cuire l'ensemble quelques minutes et servir avec du riz blanc.

**Nini**