

Mangez du porc : les recettes de Nini. Côtes de porc flambées à l'armagnac

écrit par Christine Tasin | 18 mai 2013



Côtelettes de porc flambées à l'Armagnac.

Côtelettes de porc papillon (C'est-à-dire dégraissées et désossées)

Armagnac

Crème à cuisson (35%) ou 15% pour ceux qui sont à la diète amaigrissante comme moi

Zeste de citron râpé.

Gousses d'ail hachées

Champignons lavé et tranchés.sel, poivre

Huile d'olive

- Mettre l'huile à chauffer dans une grande poêle (ou poêle en fonte)
- Y faire revenir les champignons, saler, poivrer puis les mettre de côté
- Faire revenir les côtelettes , saler et poivrer puis une fois bien dorée ajouter les gousses d'ail et le zeste de citron. Cuire une minute.
- Verser l'Armagnac et flamber. Déglacer la poêle avec une cuillère en bois.
- Ajouter les champignons puis verser la crème
- Cuire en remuant jusqu'à réduction.

Recette rapide et succulente, idéale lorsque l'on a des visiteurs imprévus !

Accompagner d'une purée de pomme de terre (ou de riz pour ceux qui suivent un régime) et d'une salade César en petite portion.

Nini