

Mangez du porc, les recettes de Nini. Côtelettes de porc flambées au whisky

écrit par Christine Tasin | 5 octobre 2013



Côtelettes de porc flambées au whisky

8 côtelettes de porc dégraissées

Un verre de whisky

1 verre et demi de crème liquide

Poivre rose en grain

Persil émincé

Echalottes émincées

Fleur de sel

Huile d'olive

Légumes : courgettes lavées et tranchées

Citron

Patates douces épluchées et taillées en cubes

Champignons lavés et tranchés

Persil

Poivre du moulin

Fleur de sel

1 c à coupe de beurre

Huile d'olive

– Faire revenir les côtelettes dans de l'huile d'olive, saler, ajouter les grain de poivre rose , les échalottes et le persil. Saler.

– Verser le whisky et flamber

– Déglacer à la cuillère de bois

– Ajouter la crème et baisser le feu

– Retourner de temps à autres en cours de cuisson

Entretemps, faire revenir les patates douces dans le beurre et ajouter le persil. Garder au chaud.

– Faire revenir les courgette rapidement dans de l'huile d'olive. Ajouter un filet de jus de citron, sel et poivre. Garder au chaud

– Bien faire dorer les champignons dans l'huile d'olive et ajouter le sel et le poivre.

Nini