CÔTELETTES DE PORC SAUCE DIJONNAISE

4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS:

- 6 à 8 côtelettes de porc
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 4 oignons verts
- 3 à 5 champignons de paris
- 100 ml de vin blanc
- 500 ml de crème 35 %
- Sel & poivre
- 2 cuillère à soupe de fines herbes italiennes
- Persil frais au goût

LE GRAND TRUC !

Accompagné d'un riz pilaf, d'un légumes vert grillé et d'un verre de vin blanc léger, c'est un pur délice !

MÉTHODE

1.Bien assècher les côtelettes de porc à l'aide d'un papier absorbant.

2. Couper finement l'oignon vert et les champignons, les réserver séparément.

3. Hacher le persil frais.

4. Dans une poêle à haut côtés, faire fondre le beurre. Y faire dorer les côtellettes en s'assurant de ne pas surcharger la surface. Saler et poivrer de chaque côté. Une fois légèment doré, les retirer et répéter l'opération avec les autres côtelettes.

5. Dans cette même poêle, faire suer les échalottes, puis ajouter les champignons, saler et poivrer. Mettre le feu à puissance maximale.

6. Ajouter le vin blanc, laisser réduire de moitié. Ajouter la moutarde et les fines herbes italiennes, bien remuer.

7. Ajouter la crème, porter à ébullition puis réduire le feu pendant 2 à 5 minutes. (Jusqu'à ce que la texture épaississe légèrement).

8. Déposer les côtelettes dans la sauce, mijoter 5 à 10 minutes & servir ! Garnir de persil frais.