



Recette

Côtelettes de porc aux pommes

INGRÉDIENTS :

- 6 à 8 côtelettes de porc
- 2 pommes pelées, coupées en cubes
- 2 c. à thé d'ail
- 1/2 oignon émincé
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1/4 tasse d'huile d'olive

PRÉPARATION :

- Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les côtelettes de porc de chaque côté. Les placer dans un plat allant au four.
- Mélanger les pommes, l'ail, l'oignon, la cassonade, la sauce soya et l'huile d'olive.
- Verser ce mélange sur les côtelettes de porc.
- Cuire au four à 350°F environ 1 heure. Vérifier lors de la cuisson et ajouter un peu d'eau si nécessaire.