



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



ACCOMPAGNEMENT

Gratin de pomme de terre

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

Côtelette de porc au whisky



INGRÉDIENTS

500 grammes de côtelettes de porc
2 gousses d'ail, hachées finement
2 branches de céleri, en biais
450 g de pommes de terre, en rondelles
100 ml de crème
80 grammes de fromage suisse, râpé
90 ml de vinaigrette poivre vert
. 1 pincée d'épices au whisky

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 425 °F et porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Peler et trancher finement les pommes de terre, râper le fromage, hacher finement l'ail et trancher le céleri en biais.

Ajouter les pommes de terre à la casserole d'eau bouillante, cuire 5 minutes jusqu'à tendreté et égoutter.

Graisser le fond d'un plat allant au four, superposer les pommes de terre, l'ail, le fromage, du sel et du poivre puis garnir la dernière couche avec le fromage restant, 2 c.à.s. de beurre en petits morceaux et verser la crème. Cuire 15 minutes au four ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Réserver.

Pendant la cuisson du gratin, dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, assaisonner les côtelettes avec le mélange d'épices, du sel et du poivre et cuire 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Monter les assiettes en répartissant le gratin de pommes de terre et les côtelettes de porc puis servir avec le céleri.

TEMPS

30

RÉSULTAT

4



au jour le jour

bon appétit