



Les plats principaux

Plat one-pot avec côtelettes de porc et poivrons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
170 millilitres de bouillon de légumes
2 cuillères à soupe de miel
4 côtelettes (de porc)
200 grammes de champignons de châtaine
150 grammes tomates cerise
1 piment pointu (rouge)
2 poivrons jaunes
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
2 cuillères à soupe de beurre (froid, en dés)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les poivrons jaunes en fines lamelles et le poivron pointu en anneaux. Nettoyez bien les champignons et coupez-les en morceaux. Salez et poivrez les côtelettes et cuisez-les bien dorées des deux côtés dans de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle.

Mettez maintenant les lamelles et les anneaux de poivron, les tomates cerises et les champignons dans la même poêle et cuisez 5 minutes en mélangeant. Retirez le tout de la poêle et déglacez-la avec le vinaigre et le bouillon. Grattez tous les sucs de cuisson et portez à ébullition. Incorporez le miel et faites encore réduire 1 minute.

Redéposez la viande et les légumes dans la poêle. Réglez le feu sur doux et laissez mijoter 5 minutes. Incorporez les dés de beurre, saupoudrez de persil et de ciboulette et servez de suite.

