Côtelettes à l'Orange

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COTE(S) DE PORC	2
- OIGNON(S)	1 petit
- ECHALOTE(S)	1
- FINES HERBES	
- CREME FRAICHE	4 c à soupe
- KETCHUP	
- ORANGE(S)	4
- MANDARINE NAPOLEON	1 verre à goutte
- CRESSONNETTE	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites frire les côtelettes à la poêle ;
- Tenez -les au chaud ;
- Dans le jus de cuisson, faites dorer l'oignon et l'échalotes hachés ;
- Déglacez avec le jus d'orange et le vin blanc (ou la Mandarine Napoléon) ;
- Ajoutez les fines herbes, le ketchup, le poivre, le sel et le paprika ;
- Laissez cuire un peu, puis incorporez la crème fraîche ;
- Dressez les côtelettes sur un lit de cressonnettes et nappez-les d'un peu de sauce ;
- Garnissez de quartiers d'orange