

Côtes de porc normandes

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- 2 côtes de porc
- 3 c à soupe de Calvados
- 100 à 150 ml de crème fraîche
- 2 pommes vertes ou golden
- 1 c à soupe de sucre semoule
- Un peu de beurre
- Sel
- Poivre

Recette :

- Préchauffez le four à 150-160 °c.
- Dans une poêle beurrée, faites dorer les côtelettes, *sans vous soucier de les cuire*. Salez et poivrez.
- Dès qu'elles sont dorées sur les deux faces, placez-les dans un plat allant au four et réservez-les.
- Déglacez alors la poêle avec le Calvados et la crème fraîche. Laissez réduire quelques instants.
- Versez ensuite la sauce dans le plat avec les côtelettes et placez-les au four pour 15 minutes.
- Pendant ce temps, pelez les pommes et détaillez-les en 8 quartiers.
- Dans la même poêle, ajoutez un peu de beurre et faites-y dorer les quartiers de pommes.
- A mi-cuisson, saupoudrez-les de sucre semoule.
- Dressez enfin les côtes sur les assiettes ainsi que les pommes et nappez de sauce.