



Côtelettes de porc aux pommes

Portions: 6

2 c. à table de beurre (ou margarine)
6 côtelettes de porc
1/2 tasse d'oignon haché
1/2 c. à thé de romarin
3/4 tasse d'eau
3 pommes évidées et tranchées en rondelles
Sel et poivre

Faire fondre le beurre dans une grande poêle et faire brunir 3 côtelettes à la fois, des 2 côtés.

Déposer les côtelettes dans un plat allant au four.

Jeter dans la poêle l'oignon et le romarin. Saler et poivrer.

Cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, pendant 5 minutes environ, puis ajouter l'eau.

Déposer les tranches de pommes autour des côtelettes et verser la sauce à l'oignon sur le dessus.

Couvrir et cuire au four à 350°F pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres.

*Une tradition Lafrance
qui charmera tous les
membres de votre famille !*

Les Vergers Lafrance

1473, chemin Principal, St-Joseph-du-Lac, QC, J0N 1M0

www.lesvergerslafrance.com