Côtelettes de porc farcies au beurre de cèpes

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 30 min
Temps actif: 30 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

4	côtelettes de porc suisse (d'env. 200 g chacune). À faire inciser par votre boucher-charcutier pour y introduire la farce.
10 g	cèpes séchés
2 branches	romarin
2 cs	olives noires (p. ex. Kalamata)
2 cs	beurre ramolli
2 cc	jus de citron
	sel
	poivre du moulin
	petites piques en bois

Valeurs nutritives

1 portion (sans pommes de terre rissolées ni salade César) contient env.:

350	kcal
37 g	de protéines
1 g	de glucides
23 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Préparation

1. Faire tremper les cèpes dans de l'eau chaude. Pendant ce temps, effeuiller puis hacher le romarin. Couper les olives en lamelles, jeter les noyaux. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et mélanger le tout.

2. Égoutter les cèpes, bien les essorer puis les hacher finement. Incorporer les cèpes au beurre, assaisonner avec le jus de citron, saler et poivrer, bien mélanger puis réserver au frais.

3. Farcir les côtelettes de porc avec le beurre de cèpes, les refermer avec des piques.

4. Poser sur le gril très chaud en contact direct avec le feu; faire griller 4-5 minutes de chaque côté. Saler, poivrer et servir aussitôt.

   À accompagner de pommes de terre rissolées et d'une salade César.

Viande Suisse

Mon choix.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.