

# metro



## Côtelettes de porc balsamique au poivre concassé

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:20 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) Margarine Becel® or, divisée

4 Côtelettes de porc désossées

60 ml (1/4 tasse) Vinaigre balsamique

1 Sachet de mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr®

Au goût, sel et poivre

### Préparation

Si désiré, assaisonner les côtelettes de sel et de poivre noir.

Dans un grand poêlon antiadhésif, faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de margarine Becel® Or à feu moyen-vif et cuire les côtelettes, en les tournant seulement une fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 4 minutes. Réserver.

Incorporer le vinaigre balsamique dans le poêlon; cuire pendant 30 secondes.

Dans le même poêlon, préparer le mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr® selon le mode d'emploi sur l'emballage.

Ajouter les côtelettes de porc et les jus de cuisson et cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans le porc atteigne 65 °C (145 °F), environ 5 minutes.

Incorporer le reste de la margarine Becel® Or.

Truc : Ajoutez à cette savoureuse recette des feuilles de thym frais!

Source : Knorr

Accords bières et mets

**Fruitée et onctueuse**



Appréciée pour son exotisme.  
Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---