

*Caty*

## Côtelettes de porc, sauce aux champignons

PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**6 minutes**

Un peu à la course ce soir? Facile à préparer, cette recette de [côtelettes de porc](#) et leur sauce aux champignons est ce que vous cherchez pour un souper rapide et [délicieux](#).

### Ingrédients

- 1 sachet de sauce demi-glace de 34 g (de type Knorr)
- 10 ml (2 c. à thé) de thym haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 8 côtelettes de porc de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur, le gras enlevé
- 10 champignons émincés
- 1 paquet de pommes de terre parisiennes de 500 g, rincées et égouttées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

### Préparation

- Préparer la sauce demi-glace selon les indications de l'emballage en y ajoutant le thym haché au début de la préparation.
- Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Saisir les côtelettes 2 minutes de chaque côté.
- Ajouter les champignons, les pommes de terre parisiennes et la sauce demi-glace. Couvrir et cuire de 6 à 8 minutes.