

Côtelettes de porc à l'érable et pieds de brocoli au beurre

Encore une belle recette dénichée dans cette belle revue de recettes prêtes en 30 minutes de notre bon ami Ricardo. Nous avons beaucoup aimé, par contre....nous avons trouvé la sauce trop liquide....mais c'est juste un détail!

Ingrédients

- 4 côtelettes de porc avec os de 3/4 po d'épaisseur
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de beurre
- 1/2 oignon, haché finement
- 2 c. à thé de farine
- 1/3 tasse de Sortilège (voir note)
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 tasse de crème 35% ou 15% à cuisson
- Sel et poivre

Pieds de brocoli au beurre

- 4 tasses de pieds de brocoli, pelés, coupés en bâtonnets et blanchis
- Beurre

Préparation des côtelettes

1. Dégraisser les côtelettes. Dans une grande poêle, les dorer à feu moyen dans l'huile avec 1 c. à soupe de beurre, environ 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer .
2. Entre-temps, dans une casserole, attendrir l'oignon dans le reste du beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Saupoudrer de farine et ajouter le Sortilège. Remuer et poursuivre la cuisson 2 minutes. Ajouter les reste des ingrédients, et porter à ébullition à feu moyen, en remuant. Laisser réduire d'un peu plus de la moitié, soit environ 5 minutes.

Préparation des pieds de brocoli au beurre

1. Simultanément, sauter les tiges de brocoli blanchies dans le beurre.
2. Placer une côtelette dans chaque assiette, napper de sauce et accompagner de pieds de brocoli au beurre et de riz.

Note concernant le Sortilège

Le Sortilège est une liqueur à base de whisky canadien et de sirop d'érable. C'est un produit intéressant pour déglacer les viandes et leur ajouter un petit goût sucré. Servi comme digestif, le Sortilège accompagne aussi très bien les desserts pralinés. Vous pouvez le remplacer par un mélange de sirop d'érable et de whisky, à quantités égales; pour réaliser cette recette sans alcool, utilisez environ 1/4 tasse + 1 c. à soupe de sirop d'érable au lieu du whisky.

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Portions: 4

Source: [Ricardo](#)