

Côtelettes de porc sauce aux pommes et chili (Le palais gourmand)

12 côtelettes de porc sans os (**moi avec**)

1/2 bouteille sauce chili (**1 tasse**)

1 tasse compote de pommes non-sucré

2 c. à thé ail haché finement

3 c. à soupe cassonade

Enlever la bordure de gras autour des côtelettes. Faire revenir la viande dans une poêle juste pour les faire brunir. Les déposer dans la mijoteuse. Mélanger ensemble la sauce chili, la compote de pomme, la cassonade et l'ail. Verser sur les côtelettes. Régler la mijoteuse a low et cuire pendant 6-8 heures.

CUISSON AU FOUR: Mettre un peu de sauce dans le fond d'un grand plat, déposer les côtelettes et verser le reste dessus, bien couvrir la viande. Recouvrir d'un papier aluminium et cuire au four à 350°(180°) durant 1 h 15.