

## Côtelettes de porc à l'alsacienne

Pour 4 personnes.

4 côtelettes, 1 œuf, chapelure, beurre, huile, farine, 1 verre de vin blanc sec, sel, poivre, jus de citron, persil haché.

Parer les côtelettes et les paner en les passant dans un l'œuf battu et dans la chapelure. Les faire cuire à la poêle, dans beurre et huile. Lorsque les côtelettes sont cuites, les tenir au chaud.

Verser dans la poêle une grande cuillerée de farine, laisser roussir et mouiller avec le verre de vin blanc.

Ajouter sel, poivre et laisser mijoter 10 minutes environ.

Ajouter ensuite du jus de citron et du persil haché et verser en saucière.

Accompagner les côtelettes de purée de pommes de terre et de chou rouge cuit à l'eau bouillante salée, égoutté, haché et étuvé au beurre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.