

Côtelettes de porc au raifort

4 côtelettes, 1 œuf, 1 beau raifort, beurre, farine, un verre de bouillon, un verre de vin blanc, chapelure, sel, poivre.

Choisir de belles côtelettes de porc frais, bien maigre. Battre l'œuf en omelette et passer dedans chaque côtelette avant de la recouvrir de chapelure. Les faire alors sauter à la poêle dans du beurre. Pendant qu'elles cuisent, préparer un roux blanc assez court qu'on délayera avec moitié bouillon, moitié vin blanc. Incorporer dans cette sauce, par petits morceaux, 80 g de beurre, saler, poivrer. Lorsque la sauce est bien liée, y ajouter le raifort râpé et laisser cuire encore cinq minutes. Dresser les côtelettes sur un plat chaud et les napper de cette sauce.

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.