

N°525



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



V I A N D E

Côtelettes de porcs pimentés à la Vietnamiennne



NICOLAS

Ingrédients pour 6 personnes :

115 g de côtelettes désossées de porc | **150 ml de Magners Irish Cider** |
2 cuillères à soupe de cassonade | **2 cuillères à café de paprika** |
2 cuillères à café de coriandre moulue | **Une pincée de sel** |
Une demie cuillère à café de piment rouge broyé |
Une cuillère à soupe de gingembre haché | **2 cuillères à café d'ail haché** |
Huile d'olive pour arroser les côtelettes de porc |
Oignons verts finement coupés

Marquer les côtelettes de porc avec des petits traits en motif de diamants de chaque côté des côtelettes.

Dans un bol moyen **mélanger** ; la cassonade, le paprika, la coriandre, le sel, le piment rouge, le gingembre et l'ail. **Assaisonner** les côtelettes avec le mélange de ces ingrédients. Dans une poêle, **faire chauffer** l'huile

à feu moyen-élevé. **Ajouter** les côtelettes de porc. **Faire cuire** pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à cuisson complète ou désirée. **Ajouter** le Magners Irish Cider et **faire cuire** entre 10 à 15 minutes. **Garnir** avec les oignons verts finement coupés.

Le conseil de votre caviste :

Original Irish Cider

L'union parfaite entre le cidre et sa pomme, donne à cette boisson un équilibre parfait laissant à chacune de ses bases l'occasion de s'exprimer dans le contexte de ses qualités propres.



Le goût de la pomme s'assimile à une expression sucrée nullement saturée, formant une combinaison appétissante et rafraîchissante. Se consomme très froid.



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.