

Côtelettes de porc et choux de Bruxelles à la tomate



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les choux de Bruxelles aiment les saveurs grasses et fumées du lard et sont un merveilleux accompagnement pour des côtelettes de porc. J'ai cuisiné le tout accompagné d'une bonne sauce tomate maison.

Ingrédients

- 2 côtelettes de porc dans l'échine
- 2 oignons
- 1 barquette de dés de lardons fumés
- quelques pommes de terre
- des choux de bruxelles (de mon congélateur)
- 1 bocal de sauce tomate maison
- huile d'olive
- sel et poivre
- bouquet garni
- persil
- 1 filet de vinaigre

Préparation

- 1 Préparer les choux de Bruxelles. Les nettoyer, enlever les feuilles jaunies. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée et légèrement vinaigrée.
- 2 Eplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Quand les légumes sont cuits, les égoutter et les réserver.
- 3 Dans une sauteuse, faire revenir les côtes de porc dans un peu d'huile d'olive. Quand elles commencent à colorer, ajouter les dés de lardons et les oignons émincés. Laisser colorer le tout.
- 4 Verser la sauce tomate dans la sauteuse et ajouter le bouquet garni. Laisser mijoter le tout 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Ajouter les choux de Bruxelles et les pommes de terre pour les réchauffer.
- 6 Dresser sur une assiette et parsemer de persil haché.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

