

## Côtelettes de porc en sauce aigre



*Pour 4 personnes : 4 côtelettes de porc, 2 c. à soupe de câpres, 2 c. à soupe de beurre, sel, poivre, 4 c. à soupe d'oignon haché fin, 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 c. à soupe de miel, 1,25 dl de crème, 2 c. à soupe de cornichons hachés, 2 c. à café d'estragon haché, 2 c. à café de moutarde forte (Dijon), 1 c. à café de moutarde de Meaux (avec les grains concassés).*

Rincer les câpres à l'eau froide dans une petite passoire. Rôtir les côtelettes des deux côtés dans du beurre. Avant de rôtir les côtelettes, il est conseillé d'inciser légèrement la bande de graisse pour maintenir la viande bien plate. Saler et poivrer. Laisser cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Tenir les côtelettes au chaud. Jeter une partie de la graisse de cuisson et faire revenir les oignons dans le reste. Laisser blanchir 2 à 3 min. Ajouter et bien mélanger le vinaigre et le miel; puis mettre la crème et faire cuire. Rectifier l'assaisonnement et terminer en mettant les cornichons, l'estragon et les deux sortes de moutarde. Mélanger soigneusement.

Déposer les côtelettes sur un plat préchauffé et les napper de sauce. Garnir avec le reste d'estragon et les câpres.

**Côtelettes de porc  
en sauce aigre**

