

Côtelettes de porc farcies

Pour 4 personnes

Farce:

150 g d'abricots séchés

2 c. à s. de cognac

1 oignon (80 g env.)

1 c. à c. de beurre

Sel, poivre

½ c. à c. de miel

4 côtelettes de porc (de 250 g env.),
entaillées

Marinade:

1 c. à c. de miel

Ail en poudre

Curry et poivre blanc

Sel

1 c. à s. de sauce soja

1 c. à s. d'huile d'arachide

Pour rôti:

2 c. à s. d'huile d'arachide

1 dl de vin blanc

Préparation

Hacher les abricots, les mouiller avec le cognac et les laisser mariner à couvert pendant 1 heure.

Hacher menu l'oignon, l'étuver dans le beurre, assaisonner, ajouter le miel et les abricots, étuver rapidement. Laisser refroidir la farce, puis la placer dans les côtelettes. Fermer chaque côtelette à l'aide de deux cure-dents.

Mélanger tous les ingrédients pour la marinade et en badigeonner la viande. Laisser reposer pendant 1 heure environ.

Chauffer l'huile dans la poêle, saisir les côtelettes. Les mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes env.

Accompagner de riz à la créole.