



# CÔTELETTE DE PORC À LA SAUCE CRÉMEUSE AUX HERBES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LES CÔTELETTES

**4** Côtelettes de porc à 150 g

Sel et poivre

Cumin

**40 ml** Huile de tournesol

### POUR LA SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**1 Stück** Oignon(s), finement hachées

**15 g** Beurre

**15 g** Farine

**375 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

Noix de muscade

**1 TL** Jus d'un citron

**10 g** Fines herbes, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faire suer les oignons et les saupoudrer de farine.
2. Mouiller de soupe et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.
3. Affiner de QimiQ Base crème froid et réduire en purée au mixeur-plongeur.
4. Assaisonner, relever de jus de citron et terminer en y ajoutant les fines herbes hachées.
5. Assaisonner les côtelettes, les rôtir dans l'huile des deux côtés et les servir avec la sauce à la crème et aux herbes.