

Côtelettes de porc aux panais et aux poires

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients:

4 côtelettes de porc

2 poires

2 panais

1 citron

1 noix de beurre

2 c à S de miel

1 filet d'huile

Préparation:

-Préchauffez le four à 200°C.

-Pelez les panais et coupez-les en 4 dans le sens de la longueur.

-Pelez les poires et coupez les en quartier, citronnez les.

-Faites chauffer une noix de beurre et un filet d'huile à la poêle et faites colorer les côtelettes de chaque côté.

-Dans la poêle faites revenir les panais dans le miel. Déposez les ensuite sur les côtelettes et ajoutez les poires.

-Enfournez 25 min. Servez chaud.