

# Côtelettes de porc et sa salsa aux fraises

Portions: 4 personnes

## Ingrédients

4 côtelettes de porc environ 1/2 lb chacune  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
3 c. à soupe de beurre salé  
Sel et poivre du moulin

## Salsa aux fraises

1 tasse de fraises en dés  
1 c. à soupe de ciboulette ou oignon vert ciselé  
1 c. à soupe de vinaigre de balsamique  
2 feuilles de basilic ciselées  
3 c. à soupe de sirop d'érable  
Sel et poivre



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

## Étapes de préparation

Préchauffer le four à 350°F ( 180°C ).  
Chauffer l'huile d'olive et le beurre dans un poêlon allant au four.  
Faire dorer les côtelettes de porc des deux côtés.  
Saler et poivrer.  
Mettre au four et laisser cuire 25 à 30 minutes.  
Cuisson au thermomètre 150°F ( 68°C ).  
Laisser un temps de repos pendant 1 à 2 minutes avant le dressage.

Mélanger dans un bol, les fraises, la ciboulette, le vinaigre de balsamique, le sirop d'érable, saler et poivrer au goût.

Servir les côtelettes avec la salsa de fraises. Accompagner d'une purée de pomme de terre et d'une macédoine de légumes et haricots verts. Décorer avec une courgette en éventail et d'une branche de thym.

Chef Christian Croze

