

Ingrédients

2 c. à thé (10 ml) de câpres, coupés
¼ tasse (125 ml) d'olives dénoyautées, coupées
2 c. à table (60 ml) de pesto aux tomates séchées
1 boîte 2 oz (50 g) d'anchois, égouttés et coupés en morceaux (facultatif)
2 gousses d'ail écrasées
1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive
1/4 tasse (60 ml) de persil frais, coupé
Sel et poivre fraîchement moulu
4 côtelettes de porc
Feuilles de basilic pour garnir

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Mélanger les câpres, les olives, le pesto et les anchois.

Ajouter l'ail, l'huile (réserver 1 c. à table (15 ml), le persil, le sel et le poivre.

Faire chauffer l'huile réservée dans une casserole.

Ajouter les côtelettes et les cuire pendant 10 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Verser le mélange de tomates sur les côtelettes et faire bouillir.

Laisser mijoter pendant 5 minutes.

Garnir de feuilles de basilic et servir.

Servir avec du riz ou des pâtes.

Recette de Bernard Legrand (www.maisonlegrand.com)



Côtelettes de porc
à la provençale

