



*Services Alimentaires Santé Plus*

3105 rue Bédard, St-Jean-Baptiste

(450) 467-5870 poste 4375

## Côtelettes de porc délicieuses

---

### Pour 4 personnes

4 côtelettes de porc de coupe papillon (pas trop épaisse)

4 à 6 belles tranches de fromage Havarti

1 paquet de bébés épinards bien lavé

Épices à steak

1 grosse boîte de sauce demi-glace (ex. Cordon bleu)

1 c. à soupe de moutarde de Dijon, au goût

¼ tasse de crème à cuisson

### Méthode

Préchauffer le four à 325°F

Assaisonner les côtelettes de porc avec les épices à steak

Étendre les bébés épinards sur toute la surface des côtelettes

Mettre le fromage Havarti et plier les côtelettes en deux

Utiliser un ou deux cure-dents pour tenir les côtelettes fermées

Colorer à la poêle des deux côtés (1 à 2 minutes par côté)

Terminer la cuisson au four pour environ 12 à 15 minutes

Chauffer la demi-glace et y ajouter la moutarde et la crème et fouetter

Servir avec des linguines assaisonnées.

Bon appétit!