



### Côtelettes de porc à la salsa

#### Ingrédients

- 8 côtelettes des de porc
- 8 onces de mini poivrons entiers
- 2 oignons rouges en quartier
- 1 sachet de tacos épicés
- 16 onces de salsa
- 1 boîte de 12 onces de maïs en grain égoutté

#### Préparation

- Mélanger les côtelettes et le sachet de tacos
- Passer au four 15 minutes sur plaque recouverte avec du papier parchemin à 400F°
- Abaisser la température du four à 375F°
- Ajouter les poivrons et oignons
- Laisser cuire 25 minutes
- Ajouter la salsa poursuivre la cuisson 15-20 minutes
- Ajouter le maïs

*Bon appétit*



### Côtelettes de porc à la grecque

#### Ingrédients

8 côtelettes de porc  
Huile végétale  
1 boîte de 378 ml de cœurs d'artichauts égoutté et coupés en 2  
2 oignons rouges en quartiers  
2 tasses de tomates-cerises  
1 piment jaune (ou autre couleur) coupé en lanières  
1 tasse d'olives noires dénoyautées et égouttées  
1 tasse de fromage fêta coupé en morceaux  
Vinaigrette grecque

#### Préparation

- Saisir les côtelettes de porc dans une poêle avec un peu d'huile
- Mélanger artichaut, oignons, poivron, tomates cerises, olives et vinaigrette
- Déposer sur une tôle recouverte de papier parchemin avec les côtelettes.
- Cuire au four 375 F° durant 35-45 minutes
- Ajouter le fêta dernière minute

*Bon appétit !*



### Côtelettes de porc à la crème de bacon

#### Ingrédients

8 côtelettes de porc  
Huile  
2 x boîtes (284 ml) de crème soupe au bacon  
2 tasses de bouillon de poulet  
4 tasses de pommes de terre grelot coupées en 2  
3 tasses de carottes coupées en rondelles  
3 tasses de petites têtes de brocoli  
1 paquet de bacon  
2 brins d'oignons verts coupés  
Poivre concassé

#### Préparation

- Faire revenir les côtelettes dans un peu d'huile
- Retirer les côtelettes
- Ajouter les pommes de terre les carottes et le bouillon
- Cuire 5-6 minutes
- Ajouter les côtelettes et la crème de bacon
- Cuire au four 375 F° durant environ 40-45 minutes
- Cuire le bacon et l'émietter – réserver
- Ajouter les petites têtes de brocoli et poursuivre la cuisson
- Au moment de servir, ajouter le bacon et les oignons verts
- Servir avec un riz

*Bon appétit !*