



4 personnes



15 minutes



15 minutes

Escalopes de porc sauce au jus de pomme

- 450g d'escalopes de porc
- 2CS de farine
- 2CS de beurre
- 1 échalote hachée
- 2CS de vinaigre de cidre
- 25cl de jus de pomme
- 1CC de cassonade
- Sel et poivre

1- Entre 2 feuilles de film étirable, aplatissez les escalopes à l'aide d'un maillet ou d'un rouleau à pâtisserie. Salez et poivrez.

2- Farinez les escalopes et secouez-les pour retirer l'excédent de farine. Dans une grande poêle, faites-les dorer dans du beurre. Réservez sur une assiette.

3- Dans la même poêle, faites dorer l'échalote. Déglacez avec le vinaigre, ajoutez le jus de pomme et la cassonade. Portez à ébullition en remuant et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Placez les escalopes dans la sauce et réchauffez doucement.