



Côtelettes de porc, orzo à la crème et aux champignons

Préparation

10 min

Cuisson

30 min

Portions

4

Prix par portion

4,42 \$

On adore les plats tout-en-un, comme ce repas de côtelettes de porc dont tous les aliments cuisent dans la même poêle, pour un repas de semaine facile et rapide à préparer. On fait d'abord dorer la viande dans la poêle avant de l'en retirer et d'y préparer l'orzo à la crème et aux champignons. Pour terminer la cuisson de la viande, on l'enrobe de sauce, pour une texture hyper tendre.

Ingédients

- 4 côtelettes de porc désossées de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur
- 40 g (3 c. à soupe) de beurre
- 225 g (1/2 lb) de champignons blancs, coupés en quartiers
- 2 gousses d'ail, hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
- 200 g (1 tasse) d'orzo
- 180 ml (3/4 tasse) de crème 15 % à cuisson ou 35 %
- 140 g (6 tasses) de bébés épinards

Préparation

- Dans une grande poêle antiadhésive à haut rebord à feu moyen-élevé, dorer la viande dans 30 ml (2 c. à soupe) du beurre 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
- Dans la même poêle, dorer les champignons dans le reste du beurre 4 minutes. Ajouter l'ail et la moutarde, et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant. Ajouter le bouillon et l'orzo. Porter à ébullition et cuire 6 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente* en remuant à quelques reprises. Ajouter du bouillon au besoin. Saler et poivrer.
- Verser la crème et laisser réduire légèrement. Ajouter les épinards et remuer. Remettre la viande dans la poêle. L'enrober de la sauce pour la réchauffer 2 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir les côtelettes de porc avec l'orzo aux champignons. Accompagner d'une salade verte, si désiré.