

## CÔTELETTES & GRILLADES DE PORCELET

Faire mariner les côtelettes et grillades dans le mélange suivant pendant une journée :

*Vin blanc  
Oignons coupés en lamelles  
Feuilles de laurier - Thym  
Ail  
Sel et Poivre (en grains)*

Sortir les morceaux de viande dès le lendemain, et faire griller au barbecue ou dans le foyer de votre cheminée.



*Votre fournisseur*  
**Joël EVRARD**

Impression: Moushine - 97220 Bouley - Tél. 03 87 79 27 51

## CÔTELETTES POÊLÉES

Mélanger dans une poêle en fonte ou une poêle téfal, huile, beurre. Chauffer.

Faire dorer les côtelettes de porcelet sur chaque face.

En fin de cuisson, rajouter sel, poivre, persil, ail, et 1 noisette de beurre ou épices selon votre goût.

*Bon appétit!*



*Votre fournisseur*  
**Joël EVRARD**

Impression: Moushine - 97220 Bouley - Tél. 03 87 79 27 51