

## Côtelettes de porc et choucroute à la fleur d'ail

Faire saisir 4 côtelettes de porc, retirer la viande du chaudron

Y faire revenir un peu d'oignon et déglacer en y ajoutant 1 sac de 400g de [choucroute à la fleur d'ail](#)

Ajouter une boîte de conserve (500 ml) de tomates ou l'équivalent en tomates fraîches, de l'origan, du céleri et des carottes hachées,

Couvrir les côtelettes de ce mélange dans un plat allant au four

Enfourner ½ heure à 1 heure

Excellent avec des pommes de terre en purée