



## Côtelettes de marcassin

### Ingrédients pour 4 personnes

- 8 à 12 côtelettes de marcassin (selon la grosseur)
- 1 càs d'huile d'olive
- 100ml de Porto
- 1 petite brique de crème fraîche légère
- 1 cuillère à café de gelée de groseilles
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

### Préparation

1. Poêlez et assaisonnez les côtelettes de marcassin dans l'huile d'olive pendant 2 minutes de chaque côté.
2. Enlevez-les, tenez-les au chaud et débarrassez-vous d'une partie de l'huile de cuisson.
3. Déglacez la poêle au Porto, ajoutez la crème et laissez réduire environ 3 minutes.
4. Ajoutez la gelée de groseilles puis, hors du feu, la moutarde.
5. Rectifiez l'assaisonnement.
6. Dressez les côtelettes sur assiette et nappez de la sauce.