

Escalopes de porc, salsa de poivron rouge

9 par personne ➔ 15 minutes
de préparation ➔ 30 minutes
de cuisson ➔ Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre pelées et
coupées en quartiers 

2 cc d'huile

2 cc de sel

2 cc d'oignons séchés

2 cc d'ail séché

2 cc de thym séché

2 CS de piment doux

2 cc de poivre noir moulu

4 escalopes de porc (130 g chacune) 

Pour la salsa :

1 poivron rouge évidé et émincé 

1 oignon rouge émincé 

3 oignons nouveaux émincés 

2 CS de basilic frais haché 

2 CS de menthe fraîche hachée 

1 cc d'huile d'olive

1 cc de vinaigre de vin

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
Placez les quartiers de pommes de terre
dans un plat à gratin, badigeonnez de
2 cuillerées à café d'huile, salez et poivez
généreusement. Enfourez 30 minutes,
jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

2 Pendant ce temps, préparez la salsa :
mélangez le poivron, l'oignon rouge,
les oignons nouveaux, le basilic, la
menthe, l'huile et le vinaigre dans un
bol, réservez.

3 Dans un autre bol, mélangez le sel, les
oignons, l'ail et le thym séchés, le piment
et le poivre. Faites chauffer une poêle
antiadhésive à fond épais. Frottez le
mélange d'épices sur les escalopes. Faites
cuire les escalopes à feu très chaud 1 à
2 minutes de chaque côté. Elles doivent
être bien cuites et dorées.

4 Servez avec la salsa et les pommes de
terre en accompagnement.