

CÔTES DE MARCASSIN A LA CHOUCROUTE

Préparation : 10 mn + marinade 3 h Cuisson 40 mn

Pour 4 personnes:

4 côtes de marcassin

12 pruneaux dénoyautés

1 zeste d'orange

50 cl de vin rouge

500 g de choucroute

Sel, poivre

1. Préparez une marinade avec le vin rouge, le zeste d'orange, du sel et du poivre du moulin. Mettez à tremper les côtes de marcassin et les pruneaux pendant 3 heures.
2. Faites chauffer le tout dans une cocotte à feu moyen, et laissez mijoter 30 minutes sans couvrir.
3. Pendant ce temps, faites chauffer la choucroute à feu doux et à couvert. Versez la dans un plat. Posez dessus les côtelettes et versez la sauce de cuisson.

Le bon conseil

Les côtelettes de marcassin, dont la viande est tendre, peuvent être remplacées par des côtes de sanglier.