

### **Côtelettes de porc aux cacahouètes et au citron vert**



Une façon différente de préparer cette délicieuse viande! A accompagner de capellini...

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 côtelettes de porc
- 80 grammes d'olives noires marinées à la grecque
- 2 poivrons jaunes
- 4 citrons verts
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail
- 60 grammes de cacahouètes fraîches décortiquées
- 1 oignon rouge
- 1 botte de ciboulette
- 1 cuiller à soupe de sauce soja
- sel et poivre

#### **Préparation**

1. Découper les citrons en rondelles et hacher la ciboulette.
2. Faire mariner les côtelettes de porc dans un plat avec les rondelles de citron, la sauce soja, la ciboulette, l'huile d'olive et les olives noires.
3. Pendant ce temps, concasser les cacahouètes et réserver. Hacher l'ail et l'oignon.
4. Ouvrir les poivrons, les épépiner et découper la chair en petits carrés. Les faire cuire pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver.
5. Faire chauffer une poêle et y saisir la viande égouttée. Laisser dorer 3 minutes de chaque côté, puis ajouter l'ail, l'oignon, le poivron et le citron en rondelles. Faire cuire le tout pendant 10 minutes en remuant.
6. Verser dans la poêle la marinade restante. Rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter pendant 10 minutes.
7. Au moment de servir la viande, saupoudrer des cacahouètes et napper de la sauce.

**Bon appétit!**