



Côtelettes de porc au riz

6 portions

12 portions

24 portions

12	côtelettes de porc	24	48
2 c. à soupe	huile	4 c. à soupe	8 c. à soupe
2 c. à soupe	margarine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
1	piment vert haché	2	4
2	gousses d'ail	4	8
2	oignons hachés fin	4	8
2	boîtes de tomates	4	8
1½ tasse	riz à grain long (non-cuit)	3 tasses	6 tasses
2 tasses	bouillon de poulet	4 tasses	8 tasses
1 c. à thé	fines herbes au goût	2 c. à thé	4 c. à thé
	sel et poivre		

- Faire revenir dans la margarine et l'huile, l'ail et l'oignon, réserver.
- Faire revenir les côtelettes jusqu'à prendre couleur.
- Dans un plat qui va au four, mélanger ensemble le riz, les tomates, le bouillon de poulet, les piments et les fines herbes, le sel, le poivre. Ajouter l'ail et les oignons réservés.
- Déposer les côtelettes sur le dessus. Couvrir.
- Cuire au four à 350° F, 1 heure à 1 ½ heure.

Miam ! Miam !