**Côtelettes de porc à la Quintine**

**côtelettes de porc
fond de veau brun
moutarde
crème
Quintine
farine fluide
beurre
vinaigre balsamique blanc
baies de genévrier
thym
romarin
poivre et sel**

Faites frire les côtelettes de porc et mettez-les à couvert. Mouillez les résidus de cuisson avec un trait de Quintine et filtrez. Ajoutez le reste de la bouteille avec le fond brun de veau, les baies de genièvre écrasées, une branche de thym et de romarin frais. Portez à ébullition, ajoutez une cuillerée de moutarde et une bouteille de crème. Laissez réduire.

Assaisonnez la sauce avec un trait de balsamique blanc, du poivre et du sel. Retirez les brins et les baies de genévrier. Dissolvez un peu de farine dans l'eau et utilisez-la pour épaissir la sauce.

Finissez l'assiette avec une bonne cuillère de purée de carottes.