

## Les Recettes de l'été « Côtelettes sauce Chutney »

Une petite sauce à l'aigre-doux très simple à réaliser pour accompagner vos côtelettes en grillade.

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 poivron jaune
- huile d'olive
- 2 cc de curry
- 3 cs de confiture d'abricot
- 3 cs vinaigre de vin blanc
- sel et poivre
- côtelettes

Préparer vos côtelettes avec sel et poivre pour la grillade. Pour la sauce, couper l'oignon, le poivron en dés et faire revenir le tout avec 2 cuillères à café de curry, 5 minutes dans l'huile d'olive chaude.

Ajouter la confiture d'abricot et le vinaigre de vin blanc, laisser mijoter 15 minutes couvercle fermé. Saler et poivrer.

Accompagner de salades avec galettes ou toasts grillés.