

Côtelettes de porc au thym

6 côtelettes de porc

1 oignon

Sel

Poivre

Ail

Thym

Dorer les côtelettes dans un peu de beurre et mettre dans un plat allant au four. Dorer les oignons et ajouter sur les côtelettes. Saler et poivrer, ajouter un peu d'ail et le thym. Ajouter le bouillon de bœuf. Cuire au four à 350° F.