

Côtes de Porc au Vin Blanc

Temps de Préparation : 20 mn

Temps de Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 côtes de porc,
- Thym,
- 40 g de beurre,
- 1 c. à soupe d'huile,
- 300 g de champignons de couche,
- 10 cl de vin blanc sec,
- 10 cl de bouillon,
- 1 c. à café de concentré de tomates,
- 1 c. à café de fécule,
- 8 cl de Porto
- Sel, poivre.

- 1) Salez et poivrez les côtes de porc. Parsemez-les avec quelques pincées de thym. Faites chauffer 20 g de beurre et l'huile dans une poêle.
- 2) Faites cuire les côtes de porc sur feu moyen pendant 8 mn par côté, en les retournant plusieurs fois. Égouttez-les.
- 3) Nettoyez les champignons, coupez le pied terreux. Émincez-les. Faites-les sauter à part dans 20 g de beurre.
- 4) Déglacez la poêle de cuisson des côtes de porc en grattant à la spatule. Ajoutez le vin blanc et le bouillon avec le concentré de tomates. Faites chauffer pour réduire de moitié.
- 5) Liez cette sauce avec la fécule délayée dans le porto en remuant sans arrêt pendant 5 mn. Rectifiez l'assaisonnement.
- 6) Disposez les côtes de porc entourées de champignons sur un plat chaud. Nappez de sauce et servez aussitôt.

Conseil :

L'acidité du vin blanc et de la tomate relève bien la sauce de ces côtes de porc toujours un peu grasses. Si vous avez des girolles ou des cèpes, le plat sera encore plus savoureux.

Boisson :

Saint-Émilien.

Côtes de Porc « Charcutière »

Temps de Préparation : 15 mn

Temps de Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon,
- 2 échalotes,
- 30 cl de bouillon,
- 60 g de beurre,
- 40 g de farine,
- 1 c. à soupe de concentré de tomates,
- 15 cl de vin blanc,
- 1 c. à soupe de vinaigre,
- 8 cornichons,
- 4 côtes de porc,
- 1 c. à soupe d'huile,
- 1 c. à soupe de persil haché,
- Sel, poivre.

- 1) Pelez et hachez finement l'oignon et les échalotes. Faites chauffer le bouillon.
- 2) Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les échalotes et l'oignon. Remuez avec une spatule pendant 5 mn.
- 3) Poudrez de farine et remuez pendant 3 mn.
- 4) Mouillez ce roux avec le bouillon chaud en remuant vivement. Délayez le concentré de tomates dans le vin blanc et ajoutez-le dans la casserole avec le vinaigre.
- 5) Laissez mijoter sur feu très doux pendant 20 mn environ. En fin de cuisson, incorporez les cornichons émincés et le persil haché.
- 6) Pendant ce temps, salez et poivrez les côtes de porc. Faites-les cuire à la poêle dans 20 g de beurre avec l'huile pendant 6 à 8 mn de chaque côté.
- 7) Égouttez les côtes de porc poêlées et mettez-les sur un plat. Nappez-les de sauce charcutière et servez brûlant, avec des choux de Bruxelles cuits à la vapeur ou une purée de pommes de terre.

Conseil :

Les côtes premières et secondes ont une viande maigre et un peu sèche. Taillées dans la pointe du filet, elles sont plus charnues et plus tendres. Plus grasses dans l'échine, vous pouvez les fendre en deux et les farcir.

1 côte de porc de 150 g = 440 Cal.

Boisson : Beaujolais ou Chinon.

Côtes de Porc au Fromage

Temps de Préparation : 5 mn

Temps de Cuisson : 25 à 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 côtes de porc dans la pointe de filet,
- 20 g de beurre,
- 1 c. à soupe d'huile,
- 100 g de gruyère râpé,
- 2 c. à soupe de moutarde forte,
- 10 cl de crème fraîche épaisse,
- Sel, poivre.

- 1) Dégraissez légèrement les côtes de porc. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle à fond épais.
- 2) Faites-y sauter les côtes de porc en comptant 3 mn de chaque côté. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson pendant encore 5 à 6 mn de chaque côté. Salez et poivrez au goût.
- 3) Pendant ce temps, préchauffez le gril du four. Mélangez dans un bol le fromage râpé, la moutarde et la crème. Égouttez les côtes de porc et mettez-les dans un plat de service allant au four.
- 4) Nappez les côtes du mélange au fromage en les enrobant complètement. Faites gratiner sous le gril pendant 5 mn et servez aussitôt.

Conseil :

Comme garniture, vous pouvez proposer des bettes à la crème ou des endives braisées.

Boisson :

Vin Blanc de Savoie.

Côtes de Porc au Sirop d'Érable

Temps de Préparation : 5 mn

Temps de Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 20 g de beurre,
- 1 c. à soupe d'huile,
- 4 côtes de porc,
- 2 pommes reinettes,
- 2 c. à soupe de sirop d'érable,
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse,
- Sel, poivre.

- 1) Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Faites-y saisir les côtes de porc pendant 2 mn sur chaque face. Égouttez-les et mettez-les dans un plat allant au four.
- 2) Coupez les pommes en 2, pelez-les, évidez-les et émincez-les. Rangez-les sur les côtes, salez et poivrez. Nappez de sirop d'érable.
- 3) Arrosez avec la crème fraîche et faites cuire au four à 200 °C pendant 20 mn.

Conseil :

Servez très chaud.

Boisson :

Bière blonde.
