

Côtes de porc à la mode suisse

Pour 4 personnes.

4 côtes de porc, sel, poivre, 1 œuf, 30 g de gruyère râpé, 30 g de beurre. 250 g de pâtes (tagliatelles). 1 paquet d'épinards surgelés, 1 noix de beurre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, sel, poivre, muscade, 2 c à soupe de lait concentré.

Faire cuire les pâtes en suivant les indications de l'emballage (certaines pâtes ont une cuisson très rapide). Faire revenir l'oignon haché dans le beurre, ajouter les épinards dégelés, l'ail écrasé, assaisonner et laisser cuire doucement pendant 10 mn environ; ajouter le lait concentré.

Saler et poivrer les côtes, les passer dans l'œuf battu puis dans le fromage et les faire cuire dans le beurre, à la poêle, pendant 8 mn environ de chaque côté.

Mélanger les pâtes égouttées aux épinards et servir le tout bien chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.