

## Côtelettes de porc Saint-Paul

Pour 4 personnes.

4 côtelettes, 2 tomates, 1 œuf, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre, chapelure, 50 g de beurre ou de margarine.

Saler et poivrer les côtelettes sur les deux faces. Tremper dans l'œuf battu, puis dans la chapelure mélangée de fromage râpé.

Faire cuire au beurre dans la poêle.

Pendant ce temps, couper les tomates en deux, saler, poivrer, couvrir de fromage râpé et faire cuire au four ou sur le gril.

Servir chaque côtelette surmontée d'une demi-tomate.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.