

Côtes de porc normande

Pour 4 personnes.

4 côtes de porc, 50 g de beurre, sel, poivre, 100 g de gruyère râpé, 1 dl 1/2 de crème, 1 dl de vinaigre de cidre, 1 c à dessert de moutarde.

Mélanger le fromage avec la moitié de la crème.

Faire sauter les côtes de porc d'un côté, les retourner et les napper avec le mélange fromage-crème.

Assaisonner et continuer la cuisson au four.

Lorsque les côtes sont bien dorées, les retirer.

Déglacer la cuisson avec le vinaigre de cidre et la lier avec le restant de crème et la moutarde.

Passer la sauce au tamis et la servir en saucière.

Accompagner de pommes persillées.

Pour la cuisson, on pourra utiliser le gril du four (les côtes seront plus croustillantes). Dans ce cas, il faudra penser à ouvrir la porte du four pendant la cuisson.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.