

CÔTELETTES DE PORC GRATINÉES AUX POMMES

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

Plaque de four et papier de cuisson
4 côtelettes de porc d'environ 200 g
2 cs de moutarde forte
1/2 cc de sel, poivre fraîchement moulu
Beurre à rôtir ou crème à rôtir pour saisir
50 g de raisins secs
2 dl de ce cidre

Sauce:

1 échalote finement hachée
1,8 dl de crème à sauce
1 cc d'origan finement haché
1 pomme rouge p.ex. Jonathan, roses de Berne
1 oignon rouge, taillé en julienne
Beurre pour rôtir en douceur
100 g de fromage de montagne râpé sur la râpe à röstis
Petites feuilles d'origan pour garnir



PREPARATION

- 1 Badigeonner la viande de moutarde. Saler et poivrer. Saisir sur les deux faces à feu vif dans le beurre à rôtir. Déposer sur la plaque du four chemisée de papier de cuisson.
- 2 Faire tremper les raisins secs dans 0,5 dl de cidre.
- 3 Pour la sauce, étuver l'échalote dans la poêle. Déglacer avec 1,5 dl de cidre et réduire à 2 cuillerées à soupe. Ajouter la crème à sauce, puis rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel, de poivre et d'origan.
- 4 Couper la pomme en 16 quartiers et enlever le trognon. Cuire en douceur avec l'oignon dans le beurre à rôtir. Ajouter les raisins secs et le cidre. Réduire jusqu'à évaporation complète du mouillement. En napper les côtelettes et parsemer de fromage de montagne.
- 5 Gratinier les côtelettes durant 10-15 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.
- 6 Dresser la viande sur des assiettes avec la sauce et garnir de petites feuilles d'origan. Ce plat peut être facilement préparé à l'avance si l'on attend des invités.