

Gratin de côtes de porc avec choucroute



Mon choix.



Durée totale: 1 h



Temps actif: 35 min



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 côtes de porc suisse
- 2 oignons
- 2 pommes
- 0.5 bouquet thym
- sel
- poivre noir du moulin
- 2 cs huile de colza HOLL
- 500 g choucroute cuite
- 3 dl jus de pomme non filtré
- 10 g fécule de pomme de terre
- 100 g double crème
- 2 cs moutarde
- 1 cs chapelure grossière
- 1 cs sbrinz râpé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 625 kcal
- 41 g de protéines
- 29 g de glucides
- 37 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Tipp

Ce plat peut parfaitement être préparé à l'avance. Il faut alors laisser refroidir la choucroute aux pommes avant de la placer dans le plat à gratin avec les côtes de porc. Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson et laisser gratiner environ 10 minutes de plus au four.

Préparation

1

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la cuisiner.

2

Peler les oignons, les couper en deux, puis en lamelles. Couper les pommes en quatre, retirer les trognons et couper en lamelles. Effeuille le thym et le hacher.

- 3 Saler et poivrer les côtes de porc. Faire chauffer la moitié de l'huile à feu vif dans une poêle et y saisir les côtes de chaque côté. Les sortir et les réserver sur une assiette. Faire suer les oignons dans le jus de cuisson. Ajouter les pommes et la choucroute, avec son jus, saler et poivrer.
- 4 Délayer la fécule de pomme de terre dans le jus de pomme, l'incorporer avec la double crème et la moitié du thym. Porter le tout à ébullition, puis répartir dans un grand plat à gratin. Badigeonner les côtes de porc de moutarde des deux côtés et les déposer sur la choucroute. Mélanger le thym restant avec la chapelure et le sbrinz, et répartir sur les côtes.
- 5 Faire gratiner immédiatement les côtes de porc pendant 20-25 minutes à mi-hauteur du four préchauffé à 200° C (chaleur tournante) ou à 220° C (chaleur supérieure et inférieure).

Accompagner de pommes de terre.