Double côtelette de porc farcie à l'ajvar et au fromage de brebis

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 50 min
Temps actif: 50 min
Marinage: 2 h
Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

2	doubles côtelettes de porc suisse d'env. 400 g chacune – avec deux os chacune
1	citron bio (jus et zeste)
200 g	fromage de brebis
3 cs	ajvar (purée de poivrons)
2 branches	origan
1 cs	huile d'olive
	poivre noir du moulin
	fleur de sel
	ficelle de cuisine

Valeurs nutritives

1 portion (sans salade ni pommes de terre country) contient env.:

519	kcal
49 g	de protéines
1 g	de glucides
35 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Préparation

1. Demander au boucher d'ouvrir une poche profonde dans les côtelettes pour la farce. Et c'est parti: laver le citron à l'eau chaude, râper finement le zeste et presser le jus. Émietter grossièrement le fromage de brebis et le mélanger avec l'ajvar, un peu de jus de citron et l'origan, après l'avoir haché grossièrement. Farcir les côtelettes avec la préparation à l'ajvar et les ficeler.

2. Mélanger le zeste de citron avec l'huile d'olive et du poivre, verser sur les côtelettes, couvrir et réserver au frais pendant au moins 2 heures.

3. Sortir les côtelettes du réfrigérateur une heure avant de les faire cuire et préparer un gril sphérique pour la grillade indirecte.

4 Saisir uniformément les côtelettes sur le côté braise du gril pendant 3-4 minutes en tout. Pousser ensuite la viande vers le côté indirect du gril, refermer et faire griller à chaleur moyenne pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que la température à coeur atteigne 68-70° C. Retourner plusieurs fois en cours de cuisson.

5 Retirer la viande du gril, l'envelopper dans du papier aluminium et laisser reposer 5-6 minutes. Retirer ensuite la ficelle de cuisine et l'os, puis, avec un couteau bien aiguisé, couper les côtelettes en tranches de 2 cm d'épaisseur. Saupoudrer de fleur de sel selon son goût, arroser avec de jus de citron et servir.

Accompagner d'une salade verte et de pommes de terre country.