



# Côte de porc du grill avec salade de pommes de terre au pesto



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 40 min

 Temps actif: 1 h 20 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

**2** côtes de porc suisse avec lard de poitrine d'env. 600 g  
chacune

huile de colza HOLL

### Marinade à la moutarde et au whisky:

**4 cs** whisky

**30 g** sucre de canne

**2 cs** moutarde gros grains

**1 cc** extrait de vanille liquide

### Salade de pommes de terre au pesto:

**1** tête d'ail

**1 poignées** feuilles de basilic frais

**2 cs** pistaches non salées

**3 cs** mayonnaise

**2 cc** vinaigre de vin blanc

**0.5 cc** sel marin

**2 cs** huile d'olive

poivre du moulin

**800 g** pommes de terre lavées, en quartiers

**2 cc** sel

**1** piment rouge, épépiné et haché

**2 cs** huile de colza

**0.5 cc** sel

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

basilic frais à volonté pour la garniture

### Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**588** kcal

**41 g** de protéines

**27 g** de glucides

**33 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

#### Des porcs contre le gaspillage alimentaire.

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

## Préparation

### Préparation des côtes

- 1 Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2 Entailler la couenne des côtes de porc à 1 cm d'écart. Attention: ne pas couper dans la chair.
- 3 Badigeonner les côtes de porc de tous les côtés avec un peu d'huile de colza et de marinade. Laisser reposer à température ambiante pendant 15-30 minutes.
- 4 Préparer le gril à chaleur directe et indirecte (230-250° C).
- 5 Faire griller les côtes à feu direct, couvercle fermé, pendant environ 3 minutes de chaque côté. Les placer sur la zone indirecte, planter le thermomètre au milieu de la partie la plus épaisse de la viande et faire griller jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70° C.

Sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 6 Retirer du gril, envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur souhaitée de 72° C soit atteinte.
- 7 Détacher la viande de l'os, la découper et la dresser avec la salade de pommes de terre.

### Préparation de la salade de pommes de terre au pesto

- 1 Peler l'ail et le presser dans un grand bol. Hacher finement le basilic et les pistaches et les ajouter. Ajouter les autres ingrédients, y compris le poivre, et mélanger.
- 2 Mettre les quartiers de pommes de terre dans une grande casserole, bien les couvrir d'eau. Ajouter le sel et porter à ébullition. Réduire le feu, cuire les pommes de terre en les gardant légèrement fermes. Verser l'eau des pommes de terre.
- 3 Allumer le gril pour une cuisson indirecte à feu moyen (160-170° C). Préchauffer une poêle allant sur le gril à feu moyen direct pendant environ 10 minutes, puis y répartir les pommes de terre, le piment et l'huile. Faire revenir à feu moyen direct avec le couvercle fermé pendant 10-15 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes de tous les côtés. Tourner de temps à autre.
- 4 Verser les pommes de terre dans le bol avec le pesto. Mélanger soigneusement et laisser refroidir pendant au moins 5 minutes. Assaisonner de sel et de poivre, garnir de basilic à volonté. Servir la salade de pommes de terre au pesto avec la viande.  
Accompagner d'une salade verte.