Côte de porc du gril avec salade de pommes de terre au pesto

Viande Suisse
Mon choix.

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

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.

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.