

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Côtes de Porc belles Comtoises au Bleu de Gex

Le porc comtois et le fromage du Jura vous permet de préparer ces belles côtes au Bleu de Gex.

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 4 côtes de porc premières ou filet ou échine de Franche-Comté (porc comtois de petit-lait ou label rouge)
- ✓ 2 tranches de jambon fumé du Hauts Doubs,
- ✓ 50 g de Bleu de Gex
- ✓ 20 cl de chardonnay du Jura
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ 1 cuillère à café de moutarde
- ✓ 1 cuillère à soupe de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- ✓ Gros sel de cuisine
- ✓ Poivre en grains au moulin

Préparation

Inciser dans l'épaisseur des côtes jusqu'à 1/2 cm des os. Insérer dans la fente le jambon et les tranches de Bleu de Gex. Refermer par pression avec 2 pics en bois.

Poêler les côtes dans un mélange de beurre et d'huile 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver.

Déglacer la poêle avec le chardonnay du Jura, mettre la crème, une tombée de moutarde et de Bleu de Gex râpé. Laisser réduire en remuant énergiquement.

Napper les côtes avec la sauce et gratiner légèrement.

Recette originale - Recettes et terroirs - Recette de cuisine

