

# Côtes de porc à la Sicilienne



Echine, moutarde, tomates, herbes, comté



Après 40 min à TH 7 – 210°C

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 40 min TH 7



2 côtes dans l'échine



2 tomates pelées



4 càs de moutarde



Comté en lamelles



Herbes de Provence



4 càs d'huile d'olive



5 tours de poivre



1 pincée de sel

## Préparation

1. Huiler un plat à gratin de 4 càs d'huile d'olive.
2. Disposer les côtes de porc dans le plat.
3. Les badigeonner de moutarde.
4. Recouvrir chacune d'elle de 2 rondelles de tomates pelées coupées en deux.
5. Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence.
6. Recouvrir le tout de lamelles de comté.
7. Préchauffer le four TH 7 – 210°C
8. Enfournier les côtes et les cuire pendant 40 min.
9. Servir avec des pâtes fraîches ou une fricassée de champignons.

\* \* \* 14 décembre 2020 \* \* \*