



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

La côte de porc

- 4 belles côtes de porc Abotia
- 400 g de chapelure
- 2 œufs
- 200 g de farine

Accompagnement

- 300 g de pommes de terre Délicatesse
- 120 g de champignons (cèpes, girolles, paris etc)
- Jus de cochon
- Fleur de sel



LA CÔTE DE PORC ABOTIA, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE DÉLICATESSE

Recette réalisée par
JEAN-FRANÇOIS TETEDOIE

Le Café Terroir
à Lyon (69)

LA CÔTE DE PORC

Préparer le carré de cochon, retirer 2 cm d'épaisseur de gras puis détailler les côtes et les mançonner.

Cuire chaque côte dans une poche sous-vide pendant 7 min à 55°C.

Préparer la panure pour chaque côte dans trois récipients distincts.

Commencer par passer les côtes dans la farine, puis dans l'œuf et pour finir la chapelure.

Les cuire sur chaque face, 4-5 min, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration de la panure.

L'ACCOMPAGNEMENT

Poêler les pommes de terre Délicatesse et les champignons séparément. Ensuite, les assembler et ajouter de la fleur de sel et du jus de cochon.

LE DRESSAGE

Dans un plat, déposer la côte de porc Abotia.

Dans un bol à côté, servir la poêlée de champignons et de pommes de terre.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr