

Bleu de Gex sur côtes de porc



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

- Fromage : – 4 tranches de 20 grammes de [bleu de Gex](#) AOC du Haut Jura,
- 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 Haut Doubs,
 - 50 grammes de bleu du Haut Jura râpé,
 - 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 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 du Jura.

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 du Haut Jura râpé. Laisser réduire en remuant énergiquement. Napper les côtes avec la sauce et gratiner légèrement.