

Côtelettes de porc à la sauge

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre pelées et coupées en dés
4 côtes de porc épaisses avec l'os
24 feuilles de sauge fraîches
1 tête d'ail
4 tranches de prosciutto
55 g de beurre coupés en dés
4 abricots secs
6 tranche de lard fumé ou de pancetta
Huile d'olive
Farine
Sel et poivre du moulin

Cuire 3 à 4 mn les pommes de terre coupées en dés dans une casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter et les sécher.

Avec un couteau faire dans l'épaisseur des côtes de porc une incision horizontale assez profonde pour créer une poche à saveurs. Bien maintenir la lame du couteau horizontale pour ne pas percer la viande.

Mettre de côté les 8 plus grosses feuilles de sauge.

Mixer finement 8 autres feuilles de sauge, le prosciutto, une gousse d'ail, le beurre, les abricots secs, sel et poivre. Farcir les poches des côtes de porc avec ce beurre parfumé.

Huiler les 8 feuilles de sauge réservées et les fariner sur une face. Coller les feuilles côté fariné sur les 2 faces des côtes, mettre celles-ci dans une assiette, les recouvrir de papier film et laisser revenir à température ambiante.

Couper la pancetta ou le lard fumé en bâtonnets, les mettre sur une plaque à rôtir avec les pommes de terre précuites, le reste de feuilles de sauge et des gousses d'ail non pelées. Arroser le tout avec un peu d'huile d'olive et cuire à four préchauffé à 220° pendant 10 mn. Pendant la cuisson des pommes de terre faire chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et saisir à feu vif les côtes de porc. Les cuire environ 10 mn pour qu'elles soient bien dorées des 2 côtés puis les déposer sur les pommes de terre et cuire encore au four pendant 10 à 15 mn suivant l'épaisseur de la viande. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>