

Côte de porc à l'os, croûte d'herbes, champignons rôtis, purée de maïs |

Recette pour 4



Description

Une viande cuite sur l'os qui nous apporte un gout différent, accompagnée de sa croûte d'herbes fraîches.

L'astuce du chef

La croûte d'herbes peu varier dans sa composition (ciboulette, romarin, sauge, etc.)

Vous pouvez réaliser la même recette avec un carré d'agneau ou de porc.

Ingrédients

Côtelette de porc, croûte d'herbes

- 4 Unité(s) Côtelette de porc
- 14 Branche(s) Persil
- 6 Branche(s) Thym
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 30 Gr Beurre
- 30 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

Purée de maïs

- 500 Gr Maïs
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 275 Ml Bouillon de poulet
- 125 Baies Crème 35% à cuisson

Champignons rôtis et sauce

- 12 Unité(s) Champignons de paris
- 2 Unité(s) Échalote
- 325 Ml Bouillon de poulet
- 15 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Croûte

Coupez le beurre en brunoise. Effeuillez le persil plat et le thym. Clarifiez le blanc d'œuf.

Garnitures

Épluchez et émincez l'oignon. Hachez les gousses d'ail. chauffez le bouillon de poulet, le garder au chaud.

Essuyez les têtes de champignon de Paris avec un linge humide. Coupez les têtes au niveau de la collerette, gardez les queues pour la sauce. Émincez les échalotes.

Côtelette de porc, croute d'herbes

Cotelettes de porc

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, assaisonnez de sel les côtelettes et les saisir de chaque côté dans la poêle. Assurez-vous d'une belle coloration, placez les côtelettes sur une plaque de four.

Recouvrez chaque côtelette de la croute d'herbes fraîches sur une seule surface de la viande.

Finalisez la cuisson au four durant 8 à 12 min, déposez les côtelettes sur une grille pour les laisser reposer avant de les servir.

Croute d'herbes

Réunissez tous les ingrédients dans le bol d'un robot coup, faites tourner jusqu'à obtenir une pâte friable (sablé) et humide.

Garnitures

Purée de maïs

Dans une casserole, faites revenir l'oignon, avec du beurre et de l'huile d'olive, salez. Une fois translucide, ajoutez les graines de maïs, poivrez. Remuez régulièrement, une fois bien revenue, ajoutez l'ail, mouillez avec le bouillon de poulet. Laissez cuire doucement, laissez la réduction se faire au trois-quart. Blendez, puis crémer, rectifiez l'assaisonnement.

Têtes de champignons rôties

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, déposez les têtes de champignon sur le top. Une fois une belle coloration obtenue, retournez les champignons sur leur surface plane. Placez ensuite la poêle au four pour finaliser la cuisson. Assaisonnez de sel et poivre.

Sauce

Dans une casserole, faites revenir les échalotes avec un peu de beurre, une translucide, ajoutez les queues de champignon, continuer la cuisson. Assaisonnez de sel et poivre, mouillez avec le bouillon de poulet, laissez cuire 5 minutes environ. passez le tout dans un blender avec une noisette de beurre.

Montage et finitions

Dans un petit bol (chaud) déposez une louche de purée de maïs, parsemez dessus des oignons frits et un filet d'huile d'olive.

Dans une assiette plate, déposez une belle cuillère de sauce champignon, déposez dessus trois têtes de champignons rôties.

Déposez ensuite la côtelette de porc, une fois bien reposée.

Bon appétit!