

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Côtes filet

## Côte de Porc du Limousin en gratonnade



Recette de Alain LONGEVAL  
Restaurant de l'Abattoir (87-Limoges)



### TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 45 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 4 côtes de Porc du Limousin
- 1 oignon
- 2 pommes
- 20 g de noix
- 2 endives
- 2 càs de vinaigre de cidre
- 2 càs de liqueur de noix limousine



### PRÉPARATION

1. Parer largement les côtes pour ne garder que les noix.
2. Avec les parures (en gardant le gras), tailler de gros cubes en mirepoix.
3. Les marquer en faisant dorer et laisser dégraisser.
4. Faire dorer les coeurs de côtes et réserver.
5. Quand les gros lardons ont vraiment fondu, dégraisser. Ajouter les pommes taillées en cubes, les endives ciselées et les noix, déglacer au vinaigre de cidre et liqueur de noix. Réserver le fond de cuisson et monter au beurre pour obtenir une sauce.
6. Placer la noix dans l'assiette, mettre la gratonnade dessus et napper de sauce.

Crédit photo