

## COTES DE PORC AU FOUR



### Pour 4 personnes :

- 4 côtes de porc
- 5 cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 70 g de fromage râpé (1 sachet)
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C (th.6) pendant 10 min.

Dans une poêle, faites dorer les côtes de porc dans le beurre, 5 min de chaque côté.

Lorsqu'elles sont bien dorées, réservez-les dans un plat à gratin. Jetez le gras et déglacez la poêle avec le vin blanc, ajoutez la crème fraîche et le fromage râpé. Remuez jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Arrosez les côtes de porc de cette sauce, salez et poivrez et enfournez (th. 6) 180°C pendant 10 min. Servez chaud, vous pouvez les accompagner de petites pommes de terre ou de penne.