

COTE DE PORC FRANCO COMTOISE

Pour 4 personnes



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



4 côtes de porc bien épaisses – 300 gr de lardons – 100 gr de comté – 2 cuillères à soupe de moutarde forte – une noisette de beurre



- Beurrez généreusement un plat à gratin
- Badigeonnez les côtes de porc de moutarde forte sur les deux faces et déposez les dans le plat à gratin
- Recouvrez de lardon et parsemez de copeaux de comté
- Enfouissez le plat une quinzaine de minutes à 200°C
- Servez avec des pommes de terre en robe des champs ou en purée