

Côtes de porc à la pyrénéenne

Pour 4 personnes

- 4 côtes de porc
- 4 tranches de tomme de brebis
- 1 gros oignon
- un peu d'huile
- sel
- piment d'Espelette en poudre.

■ *côtes de porc gratinée à la tomme de brebis aux oignons et au piment d'Espelette*

Vous pouvez utiliser un fromage différent, et des échalotes à la place des oignons.



■ Epluchez et hachez l'oignon. Dans une poêle, faites le revenir à feu doux, avec un peu d'huile et de sel, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Réservez dans un bol.

■ Faites revenir les côtes de porc assaisonnées de sel sur chaque face avec un peu d'huile dans la même poêle.

■ Placez les côtes dans un plat allant au four, ajoutez un peu de fondue d'oignon, puis une tranche de tomme, et une pincée de poudre de piment.

■ Faites gratiner les côtes sous le grill du four, jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.