

Côtes de porc au chaource et haricots verts frais

Plat **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 25 mn**Cuisson** : 20 mn

Le Chaource est un fromage très ancien, d'origine monastique (Abbaye de Pontigny). Il a pourtant fallu attendre 1970 pour qu'il bénéficie d'une AOC. Fabriqué à partir de lait de vache, c'est un fromage doux à la saveur délicate. Je vous propose de l'associer à des côtelettes de porc et des haricots verts frais car nous avons testé et c'est délicieux...

Ingrédients

- 2 côtelettes de porc
- 80 g de chaource
- 1 cs de moutarde
- 200 ml de crème fraîche fleurette
- 1 verre de petit vin blanc
- 1 barquette de champignons de paris frais
- des haricots verts frais
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une poêle, faire dorer les côtes de porc de chaque côté. Saler et poivrer.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire les haricots verts effilés. Pour leur conserver leur belle couleur verte, ajouter un peu de bicarbonate alimentaire dans l'eau de cuisson.
- 3 A la fin de la cuisson, les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide.
- 4 Eplucher les champignons de Paris, les couper en lamelles et les faire suer dans une sauteuse. Puis ajouter les haricots verts pour les faire réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Dans une assiette, avec une fourchette, écraser le fromage. Ajouter la crème fraîche, la moutarde, un peu de vin blanc. Bien mélanger.
- 6 Badigeonner chaque côte de porc de cette préparation. Faire fondre sur feu doux. rectifier l'assaisonnement.
- 7 Voilà, tout est prêt, vous pouvez servir..... et vous régaler!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

