

Côtes de porc gratinées aux tomates



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Goûtez ce bon plat plein de saveurs et de soleil...

Ingrédients

- 2 côtes de porc
- 5 tomates - ou 1 boîte de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 cs d'origan
- 1 cs de basilic - et quelques feuilles
- 5 cl de vin blanc sec
- 50 g de parmesan
- 50 g de gruyère râpé
- sel
- poivre
- huile d'olive
- beurre

Préparation

- 1 Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux puis l'origan et le basilic. Salez et poivrez. Faites cuire 20 minutes.
- 3 Dans une autre poêle, saisissez les côtes de porc avec un peu de beurre pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- 4 Déglacez la sauce avec le vin blanc, versez la sauce tomate et remuez.
- 5 Versez la sauce dans un plat allant au four et déposez les côtes de porc dessus. Saupoudrez de parmesan sur toute la surface et de fromage râpé sur la viande.
- 6 Passez sous le grill. Décorez avec le basilic frais et servez avec des pâtes.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

