



Porc

Côte de porc fermier rôtie au jus, moules, bulots et escargots



50 min **35 min** **15 min** **0** **664**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

800 g **Côte(s) de porc**
40 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

12 **Escargot(s)**
12 unité(s) entière(s)
Bulot(s)
500 g **Moules**
2 **Echalote(s)**
15 cl **Vin blanc**
2 branche(s) **Persil plat**
20 cl **Jus de veau**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Cuisson des moules

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Laver les moules dans l'eau froide plusieurs fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable au fond. Prendre soin de jeter celles qui remontent à la surface.
- 3 Les gratter si nécessaire et les égoutter.
- 4 Éplucher et rincer les échalotes.
- 5 Les couper en deux puis les émincer grossièrement.
- 6 Rincer le persil et récupérer les queues.
- 7 Réserver les sommités pour après.
- 8 Mettre une grande casserole à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 9 Lorsque l'huile est chaude, faire suer sans coloration les échalotes, ajouter les moules et les queues de persil et déglacer avec le vin blanc.
- 10 Couvrir immédiatement et laisser les moules s'ouvrir.
- 11 Lorsque qu'elles sont toutes ouvertes, les retirer du feu et les débarrasser dans un saladier.
- 12 Les décortiquer et les réserver.

Étape 2

Préparation des bulots

- 1 Décortiquer les bulots à l'aide d'une aiguille à brider ou d'un pique comme un cure dent par exemple.
- 2 Les réserver dans un saladier.

Étape 3

Cuisson des côtes de porc

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec l'huile d'arachide.
- 2 Déposer les côtes de porc à plat dans la poêle. Appuyer avec la main pour les maintenir et les saisir pendant 2 ou 3 minutes sur chaque face.
- 3 Saler et poivrer généreusement.
- 4 Ajouter le beurre et en arroser la viande.
- 5 Débarrasser les côtes dans un plat, enfourner pendant 15 minutes dans le four.

Étape 4

Réalisation de la garniture

- 1 Verser le jus de veau dans la poêle de cuisson des côtes afin de déglacer. Récupérer les sucs puis maintenir au chaud.
- 2 Mettre les escargots cuits et les bulots décortiqués dans une passoire, les rincer sous l'eau froide.
- 3 Les égoutter et les verser dans une casserole en ajoutant aussi les moules.
- 4 Mettre à chauffer tous ces éléments avec le jus de cuisson sur feu très doux.
- 5 Il ne faut pas réchauffer les coquillages ou les mollusques à feu vif, sinon il deviennent caoutchouteux.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les côtes de porc du four.
- 2 Ajouter dans les coquillages les sommités de persil (les concasser légèrement si elles sont trop grosses).
- 3 Dresser les côtes de porc sur assiette.
- 4 Déposer par dessus les coquillages et saucer.
- 5 Terminer en ajoutant un tour de poivre du moulin.