

Spezialitads dal Grischun



CÔTELETTES DE PORC FARCIES AVEC DES PÂTES

Un repas nourrissant pour les jour d'hiver

Ingrédients

(pour 4 portions)

4 côtelettes de porc d'environ 150 à 180 g
(demandez à votre boucher de pratiquer une poche dans chaque côtelette)
4 grosses ou 8 petites tranches de jambon cru
quelques aiguilles de romarin
des feuilles de sauge
sel et poivre du moulin

Pour les pâtes

400 g de Maccaroni ou d'une autre sorte de pâtes
50 g de beurre frais
100 g de parmesan râpé
1 oignon

Un conseil: Commencez en premier lieu avec les pâtes et, à mi-temps de la cuisson, faites rôtir la viande.

Préparation

(Préliminaires: 30 minutes, temps de préparation: environ 30 minutes)

- Salez et poivrez les côtelettes tant à

l'extérieur qu'à l'intérieur. Placez sur le jambon cru les feuilles de sauge et saupoudrez-le d'aiguilles de romarin, glissez le tout dans la poche de la côtelette et fermez avec un cure-dents.

- Faites lentement rôtir les côtelettes dans du beurre chaud ou de l'huile à frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Après quelques minutes, réduisez la chaleur pour que la viande soit bien cuite, de même que le jambon dans les poches. Garnissez les côtelettes d'une feuille de sauge et d'une tranche de citron.

Préparation des pâtes

- Portez environ 3 litre d'eau salée à ébullition. Ajoutez-y quelques gouttes d'huile. Mettez les pâtes dans l'eau bouillante et cuisez-les al dente. (Observez les indications sur le paquet). Coupez l'oignon en fines rondelles et faites-les revenir peu de temps dans du beurre. Jetez les pâtes dans une passoire et versez-les dans un plat creux allant au four. Répartissez les oignons rissolés sur les pâtes et saupoudrez celles-ci de parmesan râpé puis ajoutez quelques flocons de beurre. Glissez le plat quelques instants dans le four

chaud. Ce plat très savoureux s'accompagne volontiers d'une salade verte.