Katsumi Ishida

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

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.

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 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.