Antony Cointre

Porc

Côtes de cochon fermier aux coques

45 min	30 min	15 min	0	480
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les côtes de cochon

4 unité(s) entière(s) **Côte(s) de porc**
500 g **Coques**
400 g **Carotte(s)**
50 g **Gingembre frais**
1 pincée(s) **Paprika**
1 **Huile d'olive**
1 **Coriandre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher les carottes à l'aide d'un économe. Tailler des bâtonnets de carotte à l'aide d'une mandoline et réserver.
2. Éplucher le gingembre avec un couteau d'office puis le hacher finement. Réserver.
3. Retirer un peu de gras de la côte de cochon s'il y en a trop.
4. Retirer le sable des coques (si cela n'a pas été réalisé par le poissonnier) en les faisant tremper dans un saladier d'eau renouvelée régulièrement.

Étape 2

Ouvrir les coques

1. Porter une casserole d'eau à ébullition. Quand l'eau bout, plonger les coques dedans pendant 5 secondes avant de les retirer avec une écumoire.
2. Les ouvrir avec un couteau d'office et retirer les coques de leur coquillage. Réserver.

Étape 3

Cuisson des carottes

1. Faire chauffer une casserole avec un filet d'huile. Une fois l'huile chaude, ajouter les carottes.
2. Intégrer le gingembre, du sel. Mélanger et c'est cuit. Réserver les carottes au chaud.

Étape 4

Cuisson de la côte de cochon

1. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
2. Saler et poivrer la côte de cochon. Ajouter la côte dans la poêle. Une fois dorée mais encore moelleuse, la retirer du feu. Réserver la côte sur une grille.

Étape 5

Dressage

1. Déposer un lit de carottes au centre d'une assiette de dressage.
2. Couper la côte de cochon en biais et la placer harmonieusement sur les carottes.
3. Parsemer l'assiette de coques et saupoudrer de pimenton. Décorer avec les coquilles de coques, la coriandre et d'un filet d'huile d'olive.