

Côtes de porc farcies à la Tomme au Champagne Jurassic



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 200 g de Tomme au Champagne Jurassic (8 tranches)
- 4 côtes de porc
- 6 demi pêches (d'une boîte)
- 60 g de miel
- 6 gousses d'ail
- Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Découpez 8 tranches de Tomme au Champagne Jurassic.



2. Incisez les côtes de porc et fourrez-les de Tomme au Champagne Jurassic. 2 tranches pour chaque côte.
3. Saisissez les côtes sur les deux faces à la poêle et assaisonnez.
4. Si les côtes sont un peu épaisses, vous pouvez les mettre au four à 120°C, pendant 15 min.
5. Faites revenir les pêches et l'ail dans la poêle et caramélisez-les légèrement avec le miel.
6. Servez le tout accompagné de haricots verts.



