



Côtelettes de porc aux pommes et fromage

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 filet d'huile d'olive
- 4 côtelettes de porc sans os d'un pouce et demi à 2 pouces d'épaisseur
- Sel et poivre
- 1 1/2 c. table de moutarde de Dijon
- 1 grosse pomme rouge, coeur retiré et coupée en fines tranches
- 1 oignon jaune, émincé
- 1 c. table de cassonade
- 2 tiges de thym
- 1 tasse de cheddar fort (j'ai pris du Riviera vieilli)

Préparation

1. À l'aide d'un couteau bien tranchant, inciser le côté des côtelette pour créer une pochette profonde.
2. Saler et poivrer généreusement les côtelettes.
3. Préchauffer le four à 375 F.
4. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu vif.
5. Saisir les côtelettes de 3 à 4 minutes de chaque côté.
6. Réserver les côtelettes.
7. Dans le même poêlon, ajouter les pommes, l'oignon et la cassonade.
8. Faire cuire pendant 4-5 minutes jusqu'à ce que ce soit bien cuit. Ajouter les feuilles de thym en retirant les branches.

9. Bien brasser. Saler et poivrer.
10. Badigeonner les côtelettes de moutarde.
11. Remplir les pochettes des côtelettes en alternance avec le mélange de pommes et le fromage râpé.
12. Fermer les pochettes avec de la corde de boucher ou des cure-dents.
13. Enfournier une vingtaine de minutes.
14. Servir avec les accompagnements de votre choix.