Côtelettes de porc farcies aux deux fromages

RECETTES – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 21 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. table d’huile d’olive
- 1 c. table de beurre
- 1/2 tasse fromage ricotta
- 1/2 tasse fromage Oka, râpé
- 1 gousse d’ail, hachée
- 1 c. à soupe basilic frais, ciselé
- 1/4 c. à thé poivre
- 4 côtelettes de porc désossées

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger les fromages, l’ail, le basilic et le poivre.
3. Couper les côtelettes dans le sens de la longueur pour former une pochette (en portefeuille).
4. Farcir les côtelettes en répartissant le mélange de fromages en 4 parties égales. Vous pouvez refermer à l’aide de ficelle de boucher ou laisser ainsi.
5. Dans un poêlon, faire chauffer l’huile et le beurre à feu moyen et faire colorer les côtelettes farcies 2 à 3 minutes de chaque côté.
6. Poursuivre la cuisson au four à 350 F pendant 10 à 15 minutes. Ça se peut que le fromage s’échappe un peu de la côtelette, aucun stress. Il suffit de le recueillir et le déposer sur la viande. Aussi, tout dépendant de l’épaisseur de votre côtelette, ajuster le temps de cuisson. Le porc se

mange rosé.

7. Servir avec les accompagnements de votre choix.