

La recette de côte de cochon du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistrannique **La Pie qui Couette**, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de côte de cochon fermière, spirale de patates douces et pomme de terre, et jus de carotte acidulé à la graine de moutarde.

- 4 cotes de cochon
- 1 kg de patate douce
- 1 kg de pommes de terre
- 150 g de beurre
- 1 dl de jus de carotte
- 1 dl de jus d'orange
- 10 g de graine de moutarde jaune

Éplucher et tailler en fines lanières les pommes de terre et la patate douce. Les superposer et les rouler, saler, poivrer et badigeonner de beurre. Tailler en forme de cylindre et cuire au four à 150° pendant 45 min. Les couper en deux en forme de bisot. Dans une casserole, ajouter le jus d'orange et le jus de

Ecrit par Echo du Mardi le 29 juin 2024

carotte, faire réduire à consistance sirupeuse. Monter au beurre et au dernier moment ajouter les graines de moutardes. Cuire les cote de cochon à feu doux en arrosant de beurre noisette.



DR