

# metro



## Côtelettes de porc farcies aux deux fromages

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

 Sans Gluten

4	0:15	0:15	1:00
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

125 ml Fromage ricotta  
(1/2 tasse)

125 ml Fromage Oka, râpé  
(1/2 tasse)

1 Gousse d'ail, hachée

15 ml Basilic frais haché  
(1 c. à soupe)

1 ml Poivre  
(1/4 c. à thé)

4 x 150 g Côtelettes de porc désossées, 3 cm  
(4 x 5 oz) d'épaisseur (1 1/4 po) d'épaisseur chacune

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, mélanger les fromages, l'ail, le basilic et le poivre.

Couper les côtelettes dans le sens de la longueur pour former une pochette.

Répartir le mélange de fromages en 4 parties égales et farcir les côtelettes.

Dans un poêlon, faire chauffer le beurre et l'huile à feu moyen et faire colorer les côtelettes farcies 2 à 3 minutes de chaque côté.

Poursuivre la cuisson au four à 175 °C/350 °F pendant 10 à 15 minutes.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

## Accords bières et mets



### **Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## Mentions légales

### **Recettes sans gluten**

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---