

Côtelette grand-mère

Pour 4 personnes :

Recette de MARIE EVE de la FERME AUBERGE DU SCHNEPFENRIED

Ingrédients :

- 4 côtes de porc sans os
- 300g de pâte feuilletée
- 3 échalotes
- 1 bouquet de persil
- 1 œuf

Préparation :

1. Faire suer les échalotes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, hacher le persil, abaisser la pâte et la couper en 4 carrés de 20cm de cotés.
2. Mélanger les échalotes et le persil haché, salez et poivrez et mettre l'équivalent d'une cuillère à café de cette préparation sur chaque pâte, déposer une côte de porc puis remettre une cuillère à café de la préparation et replier les pâtes afin d'obtenir des chaussons.
3. Poser les chaussons sur une plaque recouverte de papier cuisson et badigeonner avec l'œuf.
4. Mettre le four à préchauffer à 180 degrés et faire cuire environ 25min.

Ma variante : faire revenir des champignons frais dans une poêle avec de l'échalote et du persil haché, salez et poivrez. Laissez dégorger les champignons quelques minutes, ajoutez une petite rasade de vin blanc sec et laissez évaporer le vin quelques minutes puis saupoudrez d'une petite cuillère à café rase de farine pour lier. Laissez refroidir. A déposer sur le dessus de la viande avant de replier la pâte.

Servir avec de la salade et des Pommes de terre sautées.