

COTES DE PORC A LA RACLETTE

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de porc (carré ou filet)
- 80 g de lardons
- 200g de champignons de paris en lamelles
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail hachée
- 8 tranches de fines fromage à raclette
- 3 cuillers à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre



Faites revenir vos escalopes dans un peu de beurre, salez, poivrez.



Faites revenir vos lardons dans une poêle (sans matière grasse), puis mélangez aux lardons : les Champignons, les échalotes finement tranchées et l'ail haché.
Faites-les légèrement dorer.



Mettez vos tranche de porc dans un plat a gratin, répartissez votre mélange sur la viande,
Puis les tranches de raclette, la crème fraîche.
Enfournez environ 30 minutes à 180°C (th6)
Servez sans attendre.

