



CÔTES DE PORC TANDOORI ET SA PURÉE DE LENTILLES CORAIL ET FONDUE DE POIREAUX

INGREDIENTS

200g de fromage
blanc

pâte tandoori

4 côtes de porc
dans l'échine

200g de lentilles corail

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

1CS de crème fraîche

1 échalote

3 poireaux

Mélanger le fromage blanc avec de la pâte tandoori (on en trouve en rayon Pays du monde un peu partout).

Badigeonner les côtes de porc recto verso et laisser mariner quelques minutes.

Plonger les lentilles corail dans de l'eau. Ajouter une feuille de laurier et un clou de girofle que vous enlèverez en fin de cuisson. Faire bouillir pendant 20min, le temps qu'elles se délitent facilement. Les égoutter et les passer au mixeur plongeant avec sel, poivre et 1CS de crème. Réserver.

Émincer l'échalote. La faire rissoler dans une sauteuse avec un peu d'huile, ajouter les poireaux émincés et laisser mijoter 12min. A mi-cuisson, ajouter un fond d'eau pour compoter.

Dans une poêle, saisir les côtes de porc puis poursuivre la cuisson en les retournant régulièrement et en les badigeonnant de sauce tandoori (chez moi, la sauce a un peu tranché et j'ai dû la récupérer avec un chouille de maïzena en la fouettant au-dessus du feu pour l'épaissir).

Servir et déguster.