

**Steaks de porc sauce à l'oignon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/steaks-de-porc-sauce-a-loignon-p1190361-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**steaks**](https://recettes.de/steak) **de** [**porc**](https://recettes.de/porc) **(1)**  
**- 2 petits** [**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- 100 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 1 bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil)  
**- 120 g (80g + 40g) de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 240°C[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)**  
Éplucher et couper les oignons en petits dés**.**Les [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) tout doucement dans une cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Mouiller avec le vin blanc et laisser s'évaporer entièrement le liquide à feu vif.  
Laisser refroidir.  
Pendant ce temps, faire griller les steaks dans une poêle pour qu'ils soient bien dorés de chaque côté.  
Saler, poivrer et les déposer dans le plat à gratin et les maintenir au chaud.  
Mixer finement les oignons, le persil haché et 80 g de fromage râpé.  
Répartir la purée obtenue sur les steaks et saupoudrer avec le reste de fromage.  
Enfourner pour 5 minutes jusqu'à ce que la surface de la viande soit bien dorée.  
Servir immédiatement.  
J'ai accompagné d'une simple [**ratatouille**](http://croquantfondantgourmand.com/ratatouille-a-ma-facon/) bien confite.