 **Côtes de porc gratinées**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 côtes de porc  
- 50 g de comté râpé  
- 1 tomate  
- 1 càs d'huile de tournesol  
- 1 brin de romarin  
- 100 g de lait  
- 100 g de crème liquide  
- 10 g de Maïzena (2 càc)  
- 1 pincée de muscade râpée  
- sel & poivre du moulin**

**Four en position Grill**

Faire dorer les côtes des 2 côtés dans une sauteuse dans l'huile chaude.  
Les laisser à chaleur douce, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.  
Saler, poivrer.  
Déposer les côtes de porc dans un plat allant au four.  
Peler et épépiner la tomate.  
Couper la chair en petits dés.  
Diluer dans un petit saladier la Maïzena avec le lait.  
Ajouter la crème, du sel, du poivre et de la muscade.  
Faire cuire au MO 1 mn 30 à 1000 Watts, en remuant à mi-cuisson (ou quelques minutes sur le feu jusqu'à épaississement en remuant constamment pour que la crème n'accroche pas).  
Ajouter le comté râpé, les dés de tomate et quelques brins de romarin finement ciselé.  
Rectifier l'assaisonnement. Napper les côtes de sauce.  
Mettre le plat sous le grill chaud, jusqu'à ce que la crème soit bien gratinée.  
J'ai servi avec une purée maison, mais vous pourrez proposer avec ces côtes une salade verte et quelques quartiers de tomates.