

**Steaks de porc sauce à l'oignon**

 **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**
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.