

**Côtes de porc moutarde et crème**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/cotes-de-porc-moutarde-et-creme-p1230473-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**côtes**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **de** [**porc**](https://recettes.de/porc)  
**- 2 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 70 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 70 ml de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**-** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**Un petit plat à gratin (1)**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg) **puis [](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)**  
  
Saler légèrement et poivrer les côtes de porc.  
Les déposer dans le plat et tartiner de moutarde la face supérieure  
Couvrir le plat et laisser en attente pendant 1 heure.  
Mélanger la crème et le vin dans un bol.  
Verser le mélange sur les côtes.  
Déposer quelques tomates.  
Répartir le fromage râpé sur la viande.  
Enfourner pendant 30 minutes.  
Passer ensuite pendant 5 minutes sous le grill pour que le dessus de la viande soit bien doré.  
Servir immédiatement