**Côtes de porc au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/03/cotes-de-porc-au-four-p1040474.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **dans le filet**  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 2 échalotes**  
**- 250 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons) **de Paris**  
**- 2 càc (1 + 1) de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- 90 g (25 g + 65 g) de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**- 150 g de crème épaisse**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
**1 petit plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Saler, poivrer les côtes sur les 2 faces et les déposer dans le plat.  
Les saupoudrer de 25 g de mozzarella.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Nettoyer et couper les champignons en lamelles épaisses.  
Faire dorer les allumettes de bacon dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile.  
Ajouter les échalotes et les laisser s'attendrir en remuant.  
Incorporer les champignons et les laisser cuire en remuant souvent jusqu'à l'absorption de l'eau de végétation.  
Saler, poivrer et ajouter le paprika.  
Étaler la préparation sur la viande.  
Mélanger la crème avec 1 cuillerée de paprika, du sel et du poivre.  
Couvrir les champignons de crème et saupoudrer avec le reste de mozzarella.   
Enfourner pour 40 minutes environ.  
J'ai servi chaud avec un [**riz pilaf**](https://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/).