**Côtes de porc aux champignons**

[Une image contenant assiette, plat, nourriture, Cuisine

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/10/cotes-de-porc-aux-champignons-et-tian-de-pommes-de-terre-p1110958.jpg-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 3** [**côtes de porc**](https://recettes.de/cotes-de-porc) **dans le filet un peu épaisses**  
**- 1 oignon**  
**- 200 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons)  
**- 150 g de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
  
**1 petits plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Prendre des côtes un peu épaisses, les miennes étaient un peu trop fines.  
Pour une dégustation plus facile, j'ai préféré désosser les côtes de porc, puis je les ai aplaties entre 2 feuilles de papier film.  
Éplucher l'oignon, le partager en deux puis le couper en lamelles.  
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.  
Saler et poivrer les côtes sur les deux faces puis les faire dorer de chaque côté dans un filet d'huile chaude.  
Les déposer sans les chevaucher dans le plat à gratin. Réserver.  
Faire suer les oignons dans la poêle de la viande jusqu'à ce qu'ils soient translucides.  
Ajouter les champignons, saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.  
Incorporer la crème et porter à ébullition pendant un instant.  
Verser la sauce sur la viande.  
Couvrir le plat avec un papier d'aluminium doublé d'un papier cuisson.  
Enfourner pour environ 1 heure.  
Servir chaud.  
J'ai accompagné d'un Tian de pommes de terre.