



Raclette du Valais AOP

Côtelette Valaisanne «Chandolin»

Chandolin, autrefois muse des poètes – aujourd’hui éponyme pour un menu valaisan.

■ Préparation

1 Inciser les côtelettes du côté gras et les détacher légèrement de l’os. Saler et poivrer. Saisir brièvement les côtelettes dans l’huile chaude sur les deux faces. Réduire le feu et poursuivre la cuisson pendant environ 3 minutes par côté.

2 Passer le fromage à la râpe à röstis. Ajouter le vin et la moutarde, bien remuer.

3 Déposer les côtelettes dans un plat à gratin et les recouvrir avec du mélange fromage-moutarde.

4 Mettre à gratiner quelques instants dans le four préchauffé à 200 °C jusqu’à ce que le fromage commence à fondre.

5 Servir avec des légumes, des pommes de terre en sauce ou des tagliatelles.

■ Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtelettes de porc (150 à 180 g par pièce)
- 2 cs d’huile
- 60 g de Raclette du Valais AOP
- 2 cs de vin blanc valaisan
- 2 cs de moutarde forte

■ Conseils

Accompagner d’un Pinot noir valaisan.