



Côtes de porc fermier au jus d'olive noire Hojiblanca, écrasé de pommes de terre minute

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les côtes de porc

- 6 côtes de porc de 190 g
- 15 cl de vin blanc sec
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 25 cl de bouillon de légumes

Pour l'écrasé de pommes de terre

- 750 g de pommes de terre à chair fondante
- 6 cl d'huile d'olive
- 6 pincées de fleur de sel
- 30 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 15 g de gros sel
- 6 tours de moulin à poivre
- 1 botte de ciboulette

Pour la garniture

1. Hacher les olives noires d'Espagne Hojiblanca.
2. Éplucher les pommes de terre, les couper les pommes de terre en petits morceaux égaux et les disposer dans une casserole, puis les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition, ajouter le gros sel et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes.
3. Égoutter ensuite les pommes de terre, puis les remettre dans la casserole. Verser l'huile d'olive et écraser les pommes de terre avec un presse-purée. Ajouter ensuite les olives noires d'Espagne Hojiblanca hachées et la ciboulette ciselée.

Pour la viande

1. Marquer la viande de chaque côté environ 2 minutes à feu fort. Déglacer au vin blanc couvrir 5 minutes et laisser cuire à feu doux.
2. Réserver les côtes dans un plat avec du papier d'aluminium.
3. Dans la poêle, ajouter les olives et le bouillon de légumes et laisser réduire pour concentrer les saveurs.

Pour le dressage

1. Mettre une belle cuillère de purée dans l'assiette, placer la côte de porc à côté.
2. Arroser le tout de jus et d'olives noires.

L'astuce du Chef

Vous pouvez finir la cuisson de votre viande au four, le temps que vos jus se fasse.

© L'Atelier des Chefs – Nicolas Edwige pour les [Olives d'Espagne](#)