

# LA RECETTE DU CHEF

CÔTES DE COCHON AUX BAIES ROSES, GIROLLES ET ÉPICES ZATAAR



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : ● ● ○

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

2 côtes de cochons  
5G de baies roses  
400G de girolles  
2 échalotes

10CL de jus de veau  
Huile d'olive  
Beurre  
Sel, poivre

**NETTOYEZ** les girolles et épluchez les échalotes.

**CISELEZ** les échalotes et faites-les suer à l'huile d'olive sans coloration.

**FAITES SUER** les girolles à l'huile d'olive puis ajoutez les échalotes. Réservez au chaud.

**COLOREZ** les côtes de cochons sur les deux faces. Mettez-les dans un plat avec les épices.

**CUISEZ** 6 minutes au four à 180°C et laissez reposer 6 minutes les côtes sur une grille avec un papier d'aluminium dessus.

**FAITES** réduire le jus de veau avec des baies roses.



Romain Barthe,  
restaurant étoilé  
L'auberge de Clochemerle  
A Vaux-en-Beaujolais

Recette du chef  
à marier avec...

Le clos des vieux  
marronniers 2016,  
Jean Loron, Beaujolais



Au-dessus des vignes du Beaujolais se situe l'auberge de Clochemerle, hôtel et restaurant étoilé ou vous accueille le Chef Romain Barthe. Sa passion l'a mené dans les cuisines de grands établissements : il décroche sa première étoile au Michelin en 2012, après avoir appris son métier en côtoyant Gilles Blandin à l'Epine, Michel Troisgros à Roanne ou encore le Chef De Courten au restaurant « Le Terminus » en Suisse.

Elu Chef espoir en 2011, Romain Barthe attache une grande importance au respect des produits locaux et de saison, tout en leur apportant une touche de créativité, de couleurs et de saveurs, assortie d'une carte des vins sélectionnés par son épouse Delphine, sommelière du Beaujolais.