

Gratin de côtelettes aux tomates (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 6 côtelettes de porc (9 pour nous)
- 1/2 c. à thé de sel
- Poivre, au goût
- 1/2 c. à thé d'origan
- 6 rondelles d'oignon (9 car j'ai 9 côtelettes!!)
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de tomates (je prend 28 oz)
- 1 c. à soupe de cassonade
- 6 rondelles de poivron vert (9)
- 1/4 tasse de mozzarella râpée
- 3 c. à soupe de parmesan râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Faire dorer les côtelettes de porc dans un poêlon légèrement beurré, 2 minutes environ de chaque côté.
3. Placer les côtelettes côte à côte dans un plat peu profond allant au four.
4. Saler et poivrer, puis assaisonner d'origan.
5. Placer sur chaque côtelette une rondelle d'oignon.
6. Verser sur le tout les tomates et saupoudrer de cassonade.
7. Couvrir et cuire 45 minutes.
8. Retirer le couvercle.
9. Garnir chaque côtelette d'une rondelle de poivron, puis saupoudrer de mozzarella râpée et de parmesan.
10. Poursuivre la cuisson 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 1h05

Portions: 6

Source: Qu'est-ce qu'on mange, volume 3