



Côtes de porc au thym et spaghetti au citron

Côtes de porc au thym (pour 4 personnes)

- 4 côtes de porc
- 2 poivrons rouges
- 12 beaux brins de thym
- 4 gousses d'ail
- 8 pommes grenailles
- Huile d'olive
- Quelques brins de persil
- Sel et poivre du moulin

1/ La veille, faites mariner les côtes de porc dans de l'huile d'olive, le thym, 2 gousses d'ail concassées, sel et poivre du moulin.

2/ Lavez et cuisez les grenailles en chemise à l'eau.

3/ Nettoyez les poivrons et faites-les griller au four.

4/ Lorsque les grenailles sont cuites, égouttez-les et taillez-les en tranches de 1cm. Réservez.

5/ Enlevez la peau des poivrons et taillez-les en lanières.

6/ Faites-les ensuite revenir avec les tranches de grenaille et l'ail haché.

7/ Faites griller les côtes de porc sur une grille bien chaude.

8/ Dès que la viande est cuite, servez avec la poêlée de grenailles « saupoudrées » de persil haché.

Spaghetti au citron (pour 4 personnes) :

- 500 g de pâtes
- 4 citrons jaunes
- 6 gousses d'ail frais
- 200 g de parmesan à râper
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir du moulin

1/ Faites bouillir une grande quantité d'eau bouillante salée, et cuisez les pâtes.

2/ Pressez les citrons et réservez le jus. Râpez le parmesan.

3/ Dans un fond d'huile, faites revenir sans colorer l'ail que vous aurez haché. Mouillez avec le jus de citron et donnez un bouillon.

4/ Egouttez les pâtes, versez-les dans le jus de citron et faites cuire quelques instants, ajoutez le parmesan râpé, mélangez bien et servez directement.