

## Gratin de côtes de porc, patates, tomates et romarin au barbecue



*traduit et adapté du magazine Good Food, « Summer pork and potatoes »*

Pour 3 personnes

prep 15 minutes  
Cuisson 1h30 à 1h45

700g patates à tout faire ou patates nouvelles  
6 belles tomates grappe (en avoir une 7ème sous la main au cas où)  
2 grosses gousses d'ail  
1 oignon  
1 longue tige de romarin, ou 3 ou 4 brins  
3 côtes de porc  
QS huile olive, sel, poivre

Préparer les patates et les tomates : laver, peler le cas échéant, et couper en tranches pas trop fines, 1/2 cm environ. Peler l'oignon et le couper en lamelles hyper fines. Peler, dégermer et hacher l'ail avec les feuilles de romarin et diviser en 3 parts égales. Mettre le bbq à chauffer.

Dans un plat qui supporte le bbq, Huiler le fond. Ajouter les lamelles d'oignon, saler à peine. Puis des rondelles de patate, saler et poivrer très peu, puis des rondelles de tomate, saupoudrer d'une part de mélange ail romarin, saler, poivrer. Recommencer patate tomate 1 part de mélange, sel, poivre Couvrir de 2 épaisseurs de papier alu. Mettre au barbecue pour 1 heure.

Huiler les côtes. Répartir le reste de mélange ail/romarin sur les côtes de porc, réserver au frigo.

Au bout d'1 heure, soulever le papier alu et tester la cuisson des patates : elles doivent être cuites mais encore fermes. Si elles sont vraiment très fermes, qu'une pointe de couteau ne rentre pas dedans, replacer le papier alu, remettre 15 minutes, et tester à nouveau.

Quand c'est OK, saler et poivrer les côtes de porc et les placer dessus, remettre l'alu et cuire 20 minutes supplémentaires.