



Facile



6 personnes

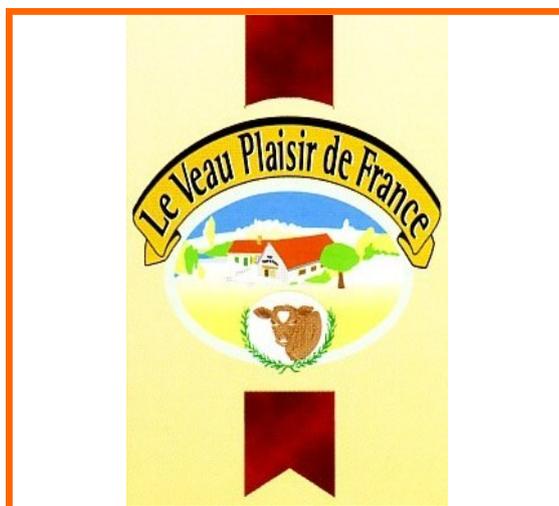


45 min de préparation



30 min de cuisson

Côtelette de veau Napoli



Suggestions:

Bordeaux blanc

Sylvaner

Ingrédients

6 côtes de veau premières
6 tranches fines de jambon de Bologne
3 oignons
Thym
1kg de tomates
2 côtes de céleri
2 cuillères à soupe d'huile
6 tranches de fondine ou 125g de râpé
30g de parmesan râpé
50g de beurre
1 bouquet de pistou
Huile
Cayenne
Sel, poivre

Préparation

- 1 Demandez à votre boucher de désosser les côtelettes.
- 2 Avec une aiguille à brider, cousez les extrémités rapprochées pour leur donner une forme ronde. Mettez en attente.
- 3 Dans une casserole à fond épais, mettez une cuillère à soupe d'huile, ajoutez les oignons coupés en 4 et les côtes de céleri fractionnées.
- 4 Faites revenir sans prendre couleur en remuant de temps en temps (7 à 10 minutes). Ajoutez les tomates coupées en 4, épépinées et le thym. Sans couvrir, faites mijoter jusqu'à réduction en crème, retirez oignons et céleri. Passez.
- 5 Vous devez avoir une ébullition assez épaisse. Ajoutez le basilic haché, l'ail écrasé, salez, poivrez et relevez d'une pointe de Cayenne. Étendez cette bouillie dans le fond du plat allant au four.
- 6 A la poêle, à feu vif, avec une cuillère d'huile, faites dorer les côtelettes sur les deux faces. Disposez-les dans le plat. Déglacez la poêle avec une cuillère à soupe d'eau, faites réduire et versez sur les côtes.
- 7 Faites sauter les tranches de jambon, mettez-en une sur chaque côtelette, couvrez d'une tranche de fontine, saupoudrez de parmesan et ajoutez un copeau de beurre.
- 8 Mettez au four chaud à 200°C (thermostat 7) pour gratiner.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Penser à bien arroser votre viande lors de la cuisson.



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise