



Facile



5 personnes



10 min de préparation



10 min de cuisson

Côtes de veau en cocotte



Suggestions:

Bordeaux blanc

Riesling

Ingrédients

750g de côte de veau
25g de farine fleur
0.3dl huile d'arachide
1dl de vin blanc
2dl demi-glace
0.3dl de madère
Épices, sel et poivre

Pour la garniture:

100g de lard maigre fumé
100g de petits oignons
2g de sucre
1dl de bouillon
125g de champignons de Paris
400g de pommes de terre
0.2dl d'huile d'arachides
25g de beurre
20g de persil
1/3 de citron

Préparation

Préparation de la garniture: coupez, parez les côtes et les réserver au frigo. Coupez les lardons, les blanchir et les rafraîchir. Glacez les petits oignons en les étuvant avec le bouillon et le sucre. Étuvez les quartiers de champignons au vin blanc. Pelez et tournez les pommes de terre en grosses gousses d'ail. Les blanchir à l'eau et les rissoler à l'huile.

Préparation des côtes: Salez les côtes, les poivrer et les fariner. Faites-les sauter à l'huile dans un sautoir ou une poêle. Au terme de la cuisson, sortez-les et réservez-les. Dégraissez l'ustensile de cuisson et déglacez-le avec le fond de champignons. Réduire. Mouillez à la demi-glace. Rectifiez l'assaisonnement. Chauffez le beurre et faites sauter tous les éléments de la garniture. Dressez les côtes et répandre la garniture dessus ou disposez-les à coté. Saupoudrez de persil haché. Arrosez légèrement de sauce et servez éventuellement le reste à part.



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