

COTES DE VEAU SAUCE AUX HERBES

Recette pour 4 personnes :

2 côtes de veau épaisses,
½ botte de cresson,
½ botte de persil plat,
2 échalotes,
2 brins de romarin,
100 g. de pignons,
10 cl. de vin blanc sec,
20 cl. de crème liquide,
20 g. de beurre.

Mélanger le romarin avec une cuillère de poivre et presser ce mélange en étalant sur les 2 faces des côtes de veau. Laisser 1 heure à température ambiante.

Hacher finement le cresson et le persil ;

Dans une casserole faire cuire doucement les échalotes sans les colorer, arroser avec du vin blanc et laisser évaporer presque complètement.

Baisser le feu, ajouter les pignons, les herbes ciselées, la crème.

Saler, poivrer, donner un bouillon et passer au mixer.

Faire dorer les côtes de veau, poursuivre la cuisson 5 à 7 minutes sur chaque côté (la viande doit rester rosée au centre). Saler seulement en fin de cuisson.

Réchauffer la sauce sur feu doux et servir aussitôt.

BON APPETIT

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!
Adresse de Nicole : 190, chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage 38410 St Martin d'Uriage