



Veau

Côte de veau à la normande



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

371

CALORIES

Étape 1

Saisie de la viande

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
- 2 Poêler les côtes de veau sur chaque face à feu vif durant 5 minutes. Elles doivent être colorées.
- 3 Retirer la viande de la poêle et la réserver sur un plat ou une assiette.

Étape 2

Cuisson des champignons

- 1 Laver et émincer les champignons de Paris.
- 2 Mettre à fondre une noix de beurre dans la poêle ayant servi à dorer les côtes de veau.
- 3 Ajouter les champignons et les faire dorer en remuant de temps en temps.
- 4 Au bout de 5 minutes, ajouter la crème.
- 5 Attention, si on utilise de la crème épaisse il faut veiller à ne pas la faire bouillir.
- 6 Saler et poivrer.
- 7 Laisser cuire à feu très doux pendant 5 minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les côtes de veau

4 Côte(s) de veau
1 Huile de tournesol
1 Sel
1 Poivre
1 Ciboulette

Ingrédients pour la sauce

500 g Champignon(s) de Paris
1 Beurre
4 c. à soupe Crème liquide (fleurette)

Étape 3

Fin de cuisson et dressage du plat

- 1 Remettre les côtes de veau dans la poêle, les mélanger à la crème et aux champignons et cuire 10 minutes à feu doux en couvrant.
- 2 Mettre les côtes de veau sur un plat de service, recouvrir de la crème aux champignons, saupoudrer de ciboulette ciselée et déguster aussitôt.
- 3 Mettre le plat de service quelques instants au four avant le dressage, la viande refroidira plus lentement.