



Veau

# Côte de veau à la dijonnaise



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**572**

CALORIES

## Étape 1

Pré-cuisson de la viande

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Saler et poivrer la viande de chaque côté.
- 2 Verser la farine dans une assiette creuse. Enrober les côtes de veau de farine en les secouant légèrement pour ôter l'excès. Réserver sur une assiette.
- 3 Faire fondre le beurre et l'huile dans une poêle. Pôler les côtes de veau pendant 3 minutes de chaque côté sur feu vif, puis débarrasser sur une assiette.

## Étape 2

Cuisson au four

- 1 Déposer les côtes de veau dans un plat allant au four.
- 2 Dans un bol, mélanger la moutarde de Dijon, la moutarde ancienne et la crème liquide. Assaisonner de sel et mélanger avec une cuillère à soupe.
- 3 Napper chaque côte de veau de cette sauce avec la cuillère à soupe, les enfourner pendant 15 minutes.

## Étape 3

Dressage

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la viande

800 g Côte(s) de veau  
2 c. à soupe Farine  
1 c. à soupe Huile d'olive  
40 g Beurre  
1 Sel  
1 Poivre

### Ingrédients pour la sauce

2 c. à soupe Moutarde  
2 c. à soupe Moutarde ancienne  
20 cl Crème liquide (fleurette)  
1 Sel

### Ingrédients pour le dressage

8 tige(s) Ciboulette

- 1 Ciseler la ciboulette avec le couteau éminceur.
- 2 Dresser les côtes de veau sur des assiettes de dressage et les parsemer de ciboulette. Servir bien chaud.