



Côtes de veau au petit lard



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de veau

Farine

4 échalotes

50 g de beurre

12 très fines tranches de lard de
poitrine maigre

8 cl de vin blanc

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Persil, poivre, sel

Salez et poivrez les côtes de veau, farinez-les légèrement

Pelez et émincez les échalotes

Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et posez-y les côtes de veau

Faites-les cuire sur feu modéré en les retournant 2 ou 3 fois.

Lorsqu'elles sont presque cuites, posez les tranches de lard par-dessus et faites cuire encore 1 minute, puis ajoutez les échalotes et le vin blanc.

Portez à la limite de l'ébullition et laissez cuire pendant 2 mns

Egouttez les côtes de veau et posez-les dans un plat chaud.

Versez la crème fraîche dans la poêle et ajoutez le persil.

Donnez un tour de bouillon et rectifiez l'assaisonnement.

Nappez les côtes de veau et servez aussitôt.

