



CÔTE DE VEAU GRILLÉE À LA PLANCHA ET POMMES SAUTÉES

Ingédients

- Côtes de veau
- Pak-choï
- Pommes de terre
- Oignons de printemps
- Huile
- Beurre
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence
- Bouillon de légumes
- Ail
- 1 citron pour la décoration

Préparation

Assaisonner des 2 côtés les côtes de veau, avec du sel, du poivre et des herbes de Provence.

Faire cuire celles-ci sur une plancha avec de l'huile, ajouter du beurre dessus.

Les retourner et cuire à nouveau avec une noisette de beurre. Les retourner de temps en temps.

Faire revenir des pommes de terre déjà blanchies et coupées en deux sur la même plancha et assaisonner avec du sel et du poivre.

Faire revenir du pak-choï émincé sur la même plancha, assaisonner avec du sel et du poivre, puis des oignons de printemps ciselés et un peu d'ail.

Mouiller le pak-choï avec un peu de bouillon de légumes et remuer.

Réserver les pak-choï et les pommes de terres.

Retourner à nouveau la viande.

Dressage

Dans une petite casserole faire fondre du beurre avec du poivre.

Dresser dans une assiette la côte de veau, verser le

beurre dessus, disposer du pak-choï et les pommes de terre. Décorer d'une rondelle de citron

Accord en vin

Pinot noir, Cave des Lauriers, Cressier

