

CÔTES DE VEAU AUX CROSNES

Novembre 2004 (Mis à jour en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 côtes de veau avec os (600-700 g)
- ★ Crosnes (800 g)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 60 g de beurre (40 + 20)
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Égouttoir, Casserole, Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 28,45 € (soit 7,11 € par personne)



Recette :

Brosser les crosnes sous l'eau fraîche, les égoutter. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, ajouter le gros sel, le jus d'un demi-citron et y jeter les crosnes. Maintenir à légère ébullition durant 15 minutes. Rafraîchir dans de l'eau froide, égoutter.

Dans une poêle, faire fondre 40 g de beurre, déposer les côtes de veau, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux, jusqu'à coloration dorée en retournant souvent 15 minutes. Ajouter les crosnes, le reste de beurre et prolonger la cuisson 10 minutes pour permettre aux légumes de s'imprégner des sucs du veau. Servir chaque côte de veau sur une assiette entourée de crosnes.

i Le **crosne** est un légume d'hiver, originaire du Japon, rare sur les étals, au doux goût de noisette, de salsifis et d'artichaut, mais onéreux (de 15,00 à 20,00 € le Kg).

Boisson :

Un rouge de Bourgueil servi à 14-16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.