CÔTES DE VEAU SAUCE AU BLEU D'AUVERGNE

Janvier 2007 (Mis à jour en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- 4 côtes de veau avec os (600-700 g)
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de bleu d'Auvergne
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- 3 cuillères à soupe de Noilly Prat
- Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Poêle

Préparation : 5 mn
Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 15,25 € (soit 3,81 € par personne)

Recette :

Couper le bleu d'Auvergne en petits dés. Mettre 10 cl d'eau dans une casserole, ajouter le fond de veau et porter à frémissement, incorporer les dés de bleu et laisser fondre en tournant avec une spatule en bois. Dans une poêle, faire fondre le beurre et cuire les côtes de veau à feu mi- doux 5 minutes par face. Les retirer et les réserver au chaud dans du papier d'aluminium. Déglacer la poêle avec le Noilly, ajouter la crème, le fond de veau au bleu, saler peu, poivrer généreusement, homogénéiser et laisser réduire 5 minutes à feu moyen. Remettre les côtes de veau avec le jus rendu et réchauffer à feu doux pendant 5 minutes. Servir les côtes de veau nappées de la sauce au bleu.

Accompagner d'une poêlée de champignons de Paris ou de girolles, de paillassons de pommes de terre, d'un gratin dauphinois, ...

Boisson :

Un Saint-Pourçain blanc servi à 10°C. (*)

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

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)