

CÔTES DE VEAU SAUCE AU BLEU D'Auvergne

Liste des courses

- 4 côtes de veau avec os (600-700 g)
- Crème liquide (20 cl)
- Bleu d'Auvergne (100 g)
- Beurre (60 g)
- Fond de veau déshydraté
- Noilly Prat (Vermouth blanc)