RECETTE CUISINE des GONES

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AUX GIROLLES

De Éric Chamarade de la Voûte chez Léa

ingrédient : pour 4 personnes

4 côtes de veau de 120 g
800 g de girolles
1 échalote
1 gousse d'ail
10 g de persil
150 g de beurre
1 dl d'huile
sel , poivre

recette :

Assaisonner les côtes de veau sur une planche.
Faire chauffer l'huile et une noix de beurre dans une poêle.
Saisir les côtes de veau jusqu'à coloration blonde (4 minutes de chaque côté)
Débarrasser les côtes de veau dans un plat et les couvrir d'un papier aluminium
pour les laisser reposer.
Toujours dans la même poêle ,ajouter les girolles juste essuyées,
jusqu'à coloration blonde.
Ajouter l'échalote finement hachée.
Laisser cuire quelques minutes.
Ajouter l'ail haché,un demi-verre d'eau ,le reste de beurre et le persil.
Remettre les côtes de veau et leur jus dans la poêle.
Chauffer une à deux minutes et servir.

Bon Appétit

Recette : 2014