

RECETTE CUISINE des GONES

CARRE DE VEAU AU FOUR

6 Personnes

Ingrédients :

- 1 carré de veau 4 côtes
- 6 échalotes
- 6 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouquet de sauge
- 2 x 50 gr de beurre
- 6 / 7 grains de poivre
- sel

Recette:

- Préchauffez le four à th.6-7/200°.
- Dans une cocotte, faites revenir 50 gr de beurre le carré de veau sur toutes ses faces.
- Ecrasez grossièrement le poivre, rajoutez-le au carré.
- Enfourez 30 minutes.
- Sortez le carré du four, ajoutez l'ail, les échalotes, le bouquet de sauge et le vin blanc, salez.
- Enfourez 15 minutes à th.4-5/140°, coupez le four et laissez à nouveau 15 minutes.
- Sortez le carré de veau du four, retirez- le de la cocotte et mettez le sur une grille. Recouvrez- le d'une feuille d'aluminium et réservez- le.
- Faites chauffer la cocotte de cuisson avec les 50 gr de beurre restants et 1/2 verre d'eau en raclant bien les sucs.
- Servez aussitôt le carré tranché, nappez du jus de cuisson.

Bon Appétit