

RECETTE CUISINE des GONES

CÔTES DE VEAU A LA FONDUE DE CRESSON

Ingrédients :

- 1 botte de cresson
- 4 côtes de veau de 150 gr chacune
- 50 gr de beurre
- 2 échalotes
- 20 cl de crème fraîche
- 1/2 citron
- sel, poivre

Recette:

- Lavez le cresson en éliminant les grosses tiges.
- Réservez quelques tiges pour le décor final.
- Salez et poivrez les côtes de veau.
- Faites-les cuire dans une poêle avec la moitié du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées 4 à 5 minutes par face et à feu moyen.
- Pendant ce temps, pelez et hachez finement les échalotes.
- Faites-les fondre doucement dans une sauteuse avec le reste du beurre.
- Ajoutez le cresson grossièrement haché et mélanger.
- Mouillez avec 3 cuillères à soupe d'eau et couvrez
- Laissez fondre 5 minutes, ajoutez la crème, remuez et faites cuire à couvert encore 5 à 6 minutes.
- Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un filet de jus de citron.
- Placez les côtes de veau sur les assiettes de service chaudes; entourez de fondue de cresson
- Servez aussitôt.

le cresson en France,

ce sont surtout l'Essonne (30% de la production),
la Picardie,
la Touraine
et la région **lyonnaise** qui en produisent.

Bon appétit