Côtes de veau

Recette de V-ZUG SA



Côtelette de veau tendre à la sauce aux morilles

Préparation	30 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

Côtes de veau

800 g de côtes de veau entières

Beurre à rôtir pour saisir

Un peu de sel

Un peu de poivre

Sauce aux morilles

100 g de morilles, ou 30 g de morilles séchées, réhydratées et égouttées

1 échalote, hachée

1 gousse d'ail, écrasée

Beurre à rôtir pour la cuisson

50 ml de cognac

400 ml de fond de veau

250 ml de crème entière

1½ cs de fécule de maïs

Un peu de sel

Un peu de poivre

Un peu de jus de citron

Dressage

Un peu de fleur de sel

Côtes de veau

Saler généreusement la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir la viande sur toutes ses faces et poivrer. Enfourner sur une grille au niveau moyen. Placer une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé au niveau le plus bas. Piquer la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande et la connecter à l'espace de cuisson.

Faire cuire à une température de la sonde de 59 °C après rôtissage doux de la viande pendant 2 heures.

Sauce aux morilles

Couper les morilles en quatre, les laver et bien les tamponner. Faire suer à feu moyen les morilles, les échalotes et l'ail dans une petite casserole avec le beurre à rôtir.

Arroser de cognac, laisser réduire de moitié. Mélanger le fond de veau, la crème entière et la fécule de maïs, verser dans la casserole et porter à ébullition en remuant de temps en temps. Laisser réduire la sauce à la consistance souhaitée à feu moyen. Saler, poivrer et assaisonner de jus de citron.

Dressage

Découper la viande en tranches. Saupoudrer les surfaces tranchées de fleur de sel et servir avec la sauce.

Etapes de cuisson

Rûtissage doux, jusqu'à température du plat préparé de 59 °C(max 2 h)

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Sonde de température

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022