

Côte de veau de lait à la casserole, jus tranché , pommes de terre et oignons confits

Pour 3 personnes

Ingrédients :

1 côte de veau
2 gousses d'ail
Thym
15 oignons grelots
1 kg de pommes de terre agria ou Mona Lisa
Huile
Beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Préparation :

Dégraissier légèrement la côte de veau, parer et dégager l'os sur environ 5 cm, comme un carré d'agneau, ficeler la côte sur son pourtour afin d'avoir une pièce de viande bien compacte, réserver.

Tailler les pommes de terre et réserver.

Eplucher les oignons grelots, éplucher, laver les pommes de terre, les tailler en quartier de lune, réserver.

Dans un grand sautoir huilé et beurré, démarrer le jus avec les parures de veau, une fois colorées, ranger les pommes de terre et les oignons et la côte de veau, l'ail et le thym .

Cuire à feu modéré en arrosant régulièrement, retourner la côte de veau fréquemment et sur toutes les faces (environ 30 minutes) afin d'obtenir une cuisson rosée .Débarrasser la côte et maintenir au chaud.

Débarrasser également les pommes de terre et les oignons dans un autre sautoir. Pincer les sucs et déglacer à l'eau; faire réduire et verser sur les pommes de terre et les oignons , glacer les légumes avec ce jus .

Dresser les légumes sur une moitié d'assiette, trancher la côte de veau en trois, arroser avec le jus de veau.

Cette préparation de veau est pour moi le summum dans la dégustation. La saveur de caramélisation de la viande excite pleinement les papilles et on ne peut s'empêcher de tremper un morceau de pain dans le jus. La côte est fondante, bien juteuse et bien nourrie par la graisse qui la traverse.