

COTE DE VEAU, au beurre demi-sel, endives, oranges

Recette pour 4 personnes

Préparation : 40 mn

Repos : 40 mn

Ingrédients :

2 côtes de veau épaisses (400à 500g chacune)

100 g de beurre demi-sel

1 c à c de persil plat haché, 1 c à c de poudre d'amandes torréfiées

1 c à c de ciboulette ciselée, 4 c à s de chapelure, 4 endives

50 cl de jus d'orange, Huile d'olive, Sel, poivre

Préparation

Mélanger le beurre avec le persil, la poudre d'amandes et l'échalote

Réserver à température ambiante

Mettre les endives dans une casserole avec le jus d'orange, recouvrir d'eau

Bien assaisonner et faire cuire à petit feu pendant 30 mn

Les égoutter et les couper en deux

Récupérer 25 cl du jus de cuisson et réduire de deux tiers

Réserver

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir les endives, côté tranche avec une cuillerée à café d'huile et donner une belle coloration, réserver au chaud

Préchauffer le four à 200 ° (th 6-7)

Pendant la cuisson des endives, préparer les côtes de veau

Dans une poêle, donner une belle coloration aux côtes de veau (2 minutes de chaque côté)

Déposer dans un plat allant au four

Étaler sur la viande, le plus régulièrement possible, le mélange de beurre, de persil, d'échalote et de poudre d'amandes et saupoudrer très légèrement de chapelure

Passer au four 5 mn

Retirer et laisser reposer pendant 10 mn

Récupérer le jus de viande, laissée durant son repos et le mélange avec le jus réduit des endives

Conserver au chaud

Au moment de passer à table, dans un plat de service, disposer les endives et les côtes coupées en deux

Enfin, passer au four à 200 °C (th 7-8) pendant 2 minutes, arroser le tout du jus de cuisson

Servir