

RECETTE CÔTE DE VEAU OU PAVÉ DE VEAU AU CIDRE

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR BRAVO LE VEAU

<https://bravoleveau.com>



Pour 4 personnes

Préparation : 20mn

Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 côtes de veau de 200 g environ
- (ou 4 pavés de veau dans l'escalope de 150 g environ)
- 30cl de cidre
- 15cl de fond de veau
- 600g net de petits pois frais
- 120g de beurre
- 1 échalote
- 1 petite pomme rouge
- 5cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

- Épluchez et hachez l'échalote. Faites-la fondre 5mn dans une casserole avec 15 g de beurre.
- Versez le cidre dans la casserole, laissez réduire de 2/3.
- Ajoutez le fond de veau, laissez réduire de moitié sur feu doux, ajoutez la pomme coupée en petits cubes, laissez cuire 5 min, éteignez le feu.
- Faites cuire les petits pois 15mn dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les (gardez un peu de liquide de cuisson) puis mixez-les aussitôt avec un mixer plongeant ou dans la cuve d'un robot avec 80g de beurre coupé en morceaux, du sel et du poivre pour obtenir une purée lisse.
- Ajoutez un peu de liquide de cuisson si la purée est trop épaisse.
- Gardez la purée au chaud (dans un bain-Marie par exemple).
- Assaisonnez le veau ; Chauffez l'huile et le reste du beurre dans une poêle ou un sautoir. Faites saisir le veau dedans, laissez-le cuire 6 à 8 min de chaque côté sur feu moyen pour les côtes (4 à 5 minutes de chaque côté à feu moyen pour les pavés).
- Servez le veau avec la mousseline de petits pois et la sauce au cidre.