

Côte de Veau, Pommes Parisiennes et Sauce au Bleu



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
10 à 12 minutes

Ingédients

Cubes de Bleu IQF Ligueil ... 160 g

Crème Fraîche Épaisse
30% MG 3 cuillères
Grand Fermage à soupe

Zestes de citron vert
finement râpés 1

Pommes fruits
(chair ferme) 600 g

Côtes de veau
de 200 g environ 4

Huile d'olive 3 cuillères à soupe

Beurre doux Savenay 20g

Branche de romarin 1

Sel et poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Éplucher, laver et essuyer les pommes puis les couper en deux. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, former de belles billes.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen puis faire revenir les petites billes de pommes durant 5 à 6 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Assaisonner, transvaser et réserver au chaud.
- Dans la même poêle, faire fondre 20 g de beurre doux Savenay à feu vif. Lorsqu'il commence à mousser, ajouter aussitôt les côtes de veau et cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Stopper la cuisson et couvrir pour maintenir au chaud.
- Pour préparer la sauce, faire fondre les Cubes de Bleu IQF Ligueil à feu doux dans une casserole. Ajouter la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage, les zestes de citron et mélanger à l'aide d'une spatule pour obtenir une sauce onctueuse. Assaisonner et maintenir au chaud à feu doux.
- Dresser les côtes de veau dans des assiettes et disposer les pommes parisiennes chaudes tout autour.
- Verser la sauce et parsemer de petites pousse de romarin.
- Assaisonner à nouveau et servir aussitôt.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de Bleu



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre plaquette doux Savenay

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr