

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Côtes  
découvertes

## Côte de veau de lait en cocotte aux légumes de printemps



Recette de Jean-Pierre SCHEIDHAUER  
A la Résidence (87-Beaune-les-Mines)



### **TEMPS**

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 20 min



### **PARTS**

Recette pour 4 personnes



### **INGRÉDIENTS**

- 1 côte de veau de 400 g
- 4 asperges vertes
- 4 carottes fanes
- 4 navets fanes
- 2 artichauts poivrade
- 4 oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- Huile, thym, beurre, sel et poivre



### **PRÉPARATION**

1. Eplucher chaque légume (sauf l'ail à garder avec sa peau).
2. Faire chauffer une cocotte avec de l'huile d'arachide, saler et poivrer la côte de veau, cuire 6 à 7 min et retirer la côte de la cocotte.
3. Ajouter l'ail, l'oignon, les carottes et les navets dans la cocotte et laisser cuire à couvert 10 mn.  
Ajouter les artichauts et asperges et laisser cuire 5 à 6 min.
4. Déglacer avec de l'eau ou du fond de veau ou volaille selon votre choix.
5. Ajouter du beurre puis la côte de veau et laisser cuire 5 à 6 min.
6. Servir dans la cocotte.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY