

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Côtes
découvertes

Côte de veau grillée au thym



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 côtes de veau
- 1 échalote
- Légumes de votre choix
- 1 cube de bouillon Kub Or
- Paprika
- 2 c.à.s d'huile
- 1 c.à.s de thym
- Sel de Guérande
- Poivre



PRÉPARATION

1. Réaliser une marinade avec l'huile, le kub or, le thym, le sel, l'échalote coupée en petits dés et le poivre. Y faire mariner 15 min les côtes de veau.
2. Allumer le barbecue. Pendant ce temps, faites cuire vos légumes d'accompagnement et réserver au chaud.
3. Lorsque votre braise est prête, disposer la grille à mi-hauteur et faites cuire vos côtes de veau maximum 8 min en retournant et arrosant régulièrement de jus de marinade.
4. Server votre grillade en saupoudrant de paprika doux et accompagnée de vos légumes. Bonne dégustation !

Crédit photo Philippe Pecher