



Côte de veau de lait, pomme de terre vitelotte et crème de truffe

Côte de veau de lait Gr 350

Thym Gr 3

Laurier Feuilles 2

Huile d'olive Cl 2

Poivre en grains Unité 6

Fleur de sel Gr 8

Garniture

PDT Vitelotte Gr 200

Echalote Gr 10

Ciboulette Gr 4

Xeres Cl 1

Sel Gr pm

Poivre du moulin Gr pm

Crème de truffe

Crème Cl 4

Truffe Gr 3

Sel Gr pm

Citron Jus 1

Finition

Truffe Gr 4

Jus de veau

Jus de veau Cl 10

Oignons Gr 10

Ch paris Gr 10

Poivre noir Unité 4

Tomates Gr 30

Persil, estragon pm

Salade

Cresson Gr 10

Aneth Gr 4

Ciboulette Gr 2

Persil Gr 3

Liveche Gr 5

Cerfeuil Gr 2

Ciboulette Gr 2

Cœur de sucrine Unité 0,5

Côte de veau

- Parer et mançonner la côte de veau.

- Mariner avec l'huile d'olive le thym, le laurier, le poivre en grains.

- Avant cuisson frotter la côte au gros sel.

- Cuire au jospier

- Trancher avant de servir

Garniture pomme vitelotte

- Cuire les pdt vitelotte à l'eau salé avec du thym et du laurier

- Après cuisson.

- Couper les pdt en rondelles de 5 cm de hauteur et 15 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

- Les rouler au beurre avec les échalotes ciselées et une goutte de fond blanc, réduire puis déglacer au jus de veau et ajouter une pointe de crème et au dernier moment ajouter la ciboulette ciselée et une pointe de jus de citron

- Saler et poivrer

Pour la sauce veau

- Suer au beurre moussé les parures de la côte de veau. Ajouter les oignons blanc, les champignons de paris le poivre noir puis la tomate

- Bien compoter le tout, ajouter le jus de veau et laisser cuire

- Filtrer, réduire légèrement à consistance, monter légèrement au beurre

- Vérifier l'assaisonnement.

Dresser : Servir dans un bol a part

Pour la crème truffée

- Battre la crème au 3/4, (texture bien onctueuse), ajouter la truffe hachée, une goutte de citron et assaisonner

Dresser : en saucière servit par le serveur sur l'assiette de pdt

- Pour la salade d'accompagnement

- Assaisonner la salade d'herbes et dresser en bol