

Côtelettes de veau, coupe hôtel, aux pommes grillées



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **30 minutes**

Portions **4 portions**

Ingrédients

1. 125 ml (1/2 tasse) de Sauce au bourbon fumé et bois de pommier Compliments par Sensations
 2. 4 côtelettes de veau, coupe hôtel de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
 3. 1 oignon blanc,
 4. 2 pommes vertes,
 5. Au goût, sel et poivre
 6. 30 ml (2 c. à soupe) de thym
-

Méthode

1. Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé.
2. Badigeonner les morceaux de pommes, d'oignon et les côtelettes de veau de sauce au bourbon fumé et bois de pommier de tous les côtés. Réserver.
3. Déposer les côtelettes sur la grille préalablement huilée du barbecue et cuire 5 ou 6 minutes par côté pour une cuisson à point. Après 6 minutes de cuisson, ajouter les pommes et l'oignon et cuire 3 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et légèrement grillés.
4. Accompagner les côtelettes de pommes et d'oignon ainsi que de riz basmati. Saler et poivrer puis parsemer de thym frais.
Truc : Pour éviter que l'oignon ne se défasse pendant la cuisson, ne pas retirer, lors de la découpe, la base qui relie toutes les feuilles ensemble. Seulement bien la nettoyer.