

RÔTI DE CÔTES DE VEAU SAUCE AUX FINES HERBES

Recette pour 4 personnes

Ingrédients	800 g de rôti de côtes de veau Mirepoix 1/2 carotte coupée en cubes grosseur moyen 1/2 oignon coupé en cubes grosseur moyen 1/2 branche de céleri coupée en cube grosseur moyen Bouquet garni 3 branches d'estragon frais 3 branches de thym frais 3 branches d'origano frais 2 gousses d'ail écrasées 1 cuil. à soupe de queue de persil frais
À savoir	Vous pouvez remplacer les herbes fraîches par des herbes séchées 1 cuil. à thé chacun
Méthode	Dans un plat de bonne grandeur, déposer la mirepoix, le bouquet garni et l'ail. Huiler, saler et poivrer le rôti de côtes de veau. Saisir au four préchauffé à 400F environ 5 minutes. Terminer la cuisson à 350F environ 45 minutes ou vérifier avec un thermomètre atteindre 160F.

Sauce aux fines herbes

Ingrédients	100 ml de vin blanc sec 100 ml de crème à cuisson 35% (ou 15% si désiré) 300 ml de fond de veau lié ou demie-glace
À savoir	Ne vous compliquez pas la vie, vous pouvez acheter ces produits en vente commerciale soit fait maison ou déshydratés Une cuil. à soupe d'herbes fraîches hachées finement
Méthode	Retirer la pièce de viande de son plat de cuisson et la réserver au chaud. Dégraisser le plat cuisson. Sur feu doux, mouiller avec le vin blanc sec et réduire au tiers. Ajouter le fond de veau ou la demie-glace, réduire au deux tiers. Passer la sauce au chinois étamine. Ajouter la crème et les fines herbes hachées finement.

Finition et présentation

Trancher le rôti en quatre portions avec l'os.
Déposer les côtes sur une pâte et entourer de légumes.
Décorer avec une branche d'herbe fraîche.

Chef Croze