

CÔTE DE LONGE DE VEAU LAIT AU MIGNERON ET AUX GRANULES D'ÉRABLE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 4 x 10 oz (280 g) côte de longe de veau lait avec os
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
1 c à soupe (15 ml) d'huile canola
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde forte
1 tasse (250 ml) de fromage Migneron
3 c. à soupe (45 ml) de sucre d'érable
1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
1/4 de tasse (60 ml) crème 35% à cuisson
Sel et poivre

Méthode

Dans un poêlon, faire chauffer le beurre et l'huile à feu vif et saisir les côtes de tous les côtés, saler et poivrer. Terminer la cuisson au four à 350F environ 8 à 10 minutes.

Lorsque cuit, réserver les côtes de côté. Dégraisser le poêlon, ajouter le fond de veau, moutarde forte, 1/2 tasse de fromage râpé Migneron, sirop d'érable. Porter à ébullition et y joindre la crème à cuisson.

Présentation

Sur une assiette chaude de service, déposer au centre la sauce, y mettre la côte de veau, déposer sur la côte le fromage Migneron râpé et les granules de sucre d'érable.

Comme accompagnement pomme de terre et champignons de votre goût. Terminer avec une branche de romarin frais et de mini poivrons de couleurs



Recette en collaboration avec M. Alexandre Julien Maître Boucher et gérant
du département de IGA Boucherie Chouinard et Fils

Chef C. Croze