



LA CÔTE DE VEAU À LA BLANCHE DE CHAMBLY

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 côtes de veau
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olives
- 1 orange
- Q.S. d'épices à steak

Sauce :

- 15 ml de beurre
- 1 c. à thé d'ail en purée
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises hachées
- 1 tasse de fond de veau
- $\frac{1}{2}$ tasse de Blanche de Chambly
- $\frac{1}{3}$ tasse de concentré d'orange
- 60 ml de crème 35%
- Q.S. sel et poivre

MÉTHODE :

Frotter les côtes de veau avec la gousse d'ail et les déposer ensuite dans un récipient. Recouvrir de tranches d'orange. Laisser macérer quelques minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Faire fondre le beurre et colorer doucement l'ail et l'échalote. Ajouter le fond de veau. Réduire et ajouter la bière et le concentré d'orange. Et réduire à nouveau.

Crémer et assaisonner au goût.

Enlever les tranches d'orange et les morceaux d'ail de sur les côtes de veau.
Badigeonner légèrement d'huile d'olives et faire griller.

Diane Côté

Cuisinière professionnelle

Club de golf Belle Vue

Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793