

La Recette du Chef

Côte de veau au cidre et sa darphin aux 2 pommes



Ingrédients		(4 pers.)
✓ 4 côtes de veau		
✓ 50 g de farine et de beurre	✓ 20 cl de cidre	
✓ 100 g d'échalotes ciselées	✓ 2 pommes	
✓ 150 g de champignons de Paris	✓ 800 g de pommes de terre	
✓ 150 g de crème épaisse	✓ 150 g de beurre	
	✓ Sel, poivre	



À déguster
avec un Côtes du Rhône frais.

PRÉPARATION

- Chauffer 50 g de beurre dans la poêle.
- Fariner les deux côtés de la viande, cuire et laisser dorer puis les mettre de côté.
- Dans la même poêle, faire suer les échalotes, ajouter les champignons émincés ainsi qu'une 1/2 pomme et faire cuire le tout.
- Déglacer au cidre et laisser réduire.
- Incorporer la crème, faire réduire, vérifier l'assaisonnement et garder au chaud.
- Eplucher et râper les pommes de terre (ne pas les laver afin de conserver l'amidon).
- Couper les pommes (fruits) en quartier.
- Faire fondre le beurre et garnir d'une couche de pommes de terre.
- Disposer les pommes (fruits) en quartier et recouvrir avec le reste de pommes de terre.
- Cuire 10 minutes sur le feu, puis finir la cuisson au four pendant environ 20 minutes.



LA BRASSERIE
DU LAC

Ouvert toute l'année

- Brasserie
- Menus groupe
- Séminaires

Devis sur demande

Parking gratuit



LAC de
CANIEL
Naturalement frais

Lac de Caniel - rue du Dessous des Bois 76450 Vittefleury
02 35 97 40 55 - contact@lacdecaniel.com - www.lacdecaniel.com