

## **Côte de veau de lait fermier dorée dans ses sucs Fricassée de légumes d'hiver au jus**

Recette d'Eric Sapet  
de la Petite Maison de Cucuron

► **Ingrédients pour 2 personnes :**

1 côte de veau de 500g  
100g de parures et d'os de veau coupés en petits morceaux  
Beurre, sel, huile d'olive  
1dl de Noilly Prat (ou à défaut de Martini rouge)  
4 gousses d'ail en chemise  
4 petites échalotes grises  
Harissa

**Pour la garniture :**

2 panais  
2 topinambours  
1 rutabaga  
6 châtaignes cuites en bocal  
Beurre, sucre, sel  
2dl de fond de volaille blanc ou 1 cube de bouillon de poule



Dans une cocotte colorer la côte de veau sur toutes les faces dans un peu d'huile d'olive. La retirer et faire rissoler les os et parures de veau à la place. Replacer la côte dessus et déposer autour les gousses d'ail et les échalotes. Cuire au four à 140° 25mn.

Laisser reposer sur une assiette la côte, l'ail et les échalotes pendant la confection du jus.

Ajouter dans la cocotte le Noilly Prat et 1dl d'eau sur les os et parures de veau qui sont bien caramélisés. Cuire 10mn à feu vif et filtrer le jus obtenu. Dégraisser au maximum avec une cuillère.

Eplucher les légumes d'hiver et les couper en gros morceaux.

Les placer dans une autre cocotte avec le fond blanc de volaille ou 2dl d'eau et le bouillon cube, une belle noix de beurre, du sel et une pincée de sucre. Cuire à couvert et à feu vif pendant 10mn.

Enlever le couvercle, ajouter les châtaignes et cuire sans couvercle jusqu'à évaporation totale du liquide. Ajouter alors le jus de veau.

Placer dessus la côte, l'ail et les échalotes et réchauffer le tout 10mn à four doux.

Trancher au dernier moment la côte. Replacer sur les légumes et servir à table dans la cocotte de cuisson.

**Servir accompagné d'un Château Fontvert Moure Nègre.**

**CHÂTEAU FONTVERT**

Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin

Tél : +33 (0)4 90 68 35 83 - Fax : +33 (0)4 90 68 35 89 - Email : [info@fontvert.com](mailto:info@fontvert.com)

[www.fontvert.com](http://www.fontvert.com)