

Côtes de veau Henri IV

Pour 4 personnes.

4 côtes de veau désossées, une tête d'ail, de la farine, du lait concentré non sucré, de la fécule, du beurre, de l'huile d'olive, du sel, du poivre.

Préparation : 15 mn, cuisson : 20 mn.

Assaisonner les côtes de veau, sur les deux faces, de sel et de poivre.

Les faire dorer dans une poêle contenant du beurre chaud. Saupoudrer de farine et faire prendre couleur.

Poursuivre la cuisson à feu doux.

Pendant ce temps, préparer la sauce à l'ail. Dans une poêle contenant 2 c à soupe d'huile d'olive, faire revenir les gousses d'ail écrasées. Leur faire prendre légèrement couleur. Ajouter 2 dl de lait concentré non sucré et une c à dessert de fécule de pommes de terre. Faire épaissir en fouettant.

Verser cette sauce tamisée sur les côtes de veau.

Accompagner ce plat de pommes de terre paysannes ou d'un gratin dauphinois.

Cette recette peut également convenir à de la viande de porc.

On peut aussi accompagner le plat de riz ou de pâtes accomodés de sauce tomate et de basilic haché.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.