

Côte de veau farcie aux chanterelles avec pommes de terre en spirale et côtes de bette



Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 45 min

4 brochettes de bois, trempées dans l'eau

2 plaques de cuisson rectangulaires d'env. 36X18 cm

Papier cuisson pour les plaques

Blender

Côtelettes de veau

-

500 g de chanterelles

-

2 cs d'huile d'olive

-

2 gousses d'ail, hachées finement

-

1 cs de persil, haché finement

-

Sel des Alpes, poivre

-

4 côtes de veau, d'env. 200 g, incisée pour les farcir

Pommes de terre

-

4 grosses pommes de terre à chair ferme

-

2 cs de beurre, fondu

-

Sel des Alpes, poivre

Côtes de bette

-

2 cs de vinaigre de pomme

-

4 cs d'huile de noisettes

-

Sel des Alpes, poivre

-

800 g de côtes de bette, en fines lanières

Préparation

1. Côtes de veau: faire sauter les chanterelles dans l'huile, ajouter l'ail et le persil, assaisonner. Réserver la moitié du mélange, hacher finement le reste. Farcir les côtes avec la masse, fixer à l'aide cure-dents.

2. Pommes de terre: piquer les pommes de terre sur les brochettes, les inciser en spirale avec un couteau, badigeonner de beurre et assaisonner. Cuire au milieu du four préchauffé à 180° C pendant 30 minutes.

3. Côtes de bette: mélanger le vinaigre et l'huile, assaisonner. Mélanger les côtes de bette avec la sauce, laisser infuser.