

# COTES DE VEAU EN PAPILLOTES

## Ingredients for 4 personnes

4 Côtes de veau désossées  
60 g Beurre  
2 c. à soupe Porto  
50 g Emmental râpé  
2 c. à soupe Amandes éfilées  
Sel, Poivre

a - Faire chauffer 30g de beurre dans une poêle, y déposer les côtes de Veau, bien les saisir de chaque côté afin qu'elles soient bien dorées, saler, poivrer puis les réserver.

b - Malaxer 30g de beurre en y incorporant le fromage râpé, le Porto, les amandes effilées et grossièrement écrasées.

c - Tartiner les côtes de veau des 2 côtés avec cette préparation, envelopper chacune dans un carré d'aluminium et fermer les papillotes.

a - Porter au four chaud (220°C) pour 15 minutes.

Published by: ledid76@AmisGourmands.fr on  
13/08/2017 15:34