

# Côtes de veau au bleu d'Auvergne

## Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de veau  
3 cuillères à café fond de veau maggi  
125 g bleu d'Auvergne  
200 ml lait  
100 ml crème liquide  
3 c. à soupe vin blanc  
1 c. à soupe huile  
sel et poivre

Préparation : 10 mn. Cuisson : 15 mn

# Dans une poêle contenant l'huile chaude faites dorer les côtes de veau environ 5 minutes de chaque côté à feu moyen puis réservez-les.

# Dans la même poêle versez le vin blanc, le Bleu d'Auvergne émietté dans le lait, la crème et le fond de veau. Faites réduire à feu moyen environ 5 minutes.

# Salez poivrez puis disposez les côtes 2 minutes dans la sauce à feu doux.

Pour obtenir une sauce plus onctueuse, laissez réduire deux minutes supplémentaires.

Classification: France (pays d'origine), veau (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: nestle.fr

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo