

# Côtes de veau à l'estragon

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes de veau
- 1 oignon
- 1 gousse ail
- 2 brins estragon
- 1 dl vin blanc sec
- 1 c. à soupe moutarde
- 1 c. à café concentré de tomate
- 2 c. à soupe huile
- 30 g beurre
- sel et poivre

# Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et mettez-y à dorer les côtes de veau que vous aurez préalablement salées et poivrées sur les deux faces: comptez 4 à 5 mn de chaque côté sur feu moyen.

# Pendant ce temps, pelez l'oignon et hachez-le menu. Détachez de leur tige les feuilles d'estragon.

# Ajoutez le beurre dans la poêle puis l'oignon, bien réparti entre les 4 côtes; laissez-le blondir, puis mouillez avec le vin blanc et 7 cl d'eau chaude dans laquelle vous aurez délayé le concentré de tomate.

# Ajoutez la gousse d'ail pelée et écrasée au presse-ail et les feuilles d'estragon coupées menu. Couvrez, laissez cuire 15 mn sur feu assez dou, en retournant après 8 mn.

# Rangez les côtes de veau dans un plat de service bien chaud. Hors du feu, délayez la moutarde dans leur jus de cuisson en fouettant

bien. Versez cette sauce brûlante sur les côtes et servez aussitôt. Accompagnez de riz créole.

VIN CONSEILLE: servez un pouilly fuissé, vin blanc bourguignon sec, riche et robuste. Et si possible, utilisez ce même vin pour la sauce.

Temps de préparation: 0:30

Classification: veau (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Recettes express - Prima

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo