

## CÔTE DE VEAU DE LAIT

Chef : Édouard Loubet

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 2h



## INGRÉDIENTS

1 carré de veau de 2 côtes premières  
 5 oignons  
 ½ poireau  
 1 carotte  
 3 gousses d'ail  
 6 feuilles et fleurs de chicorée  
 Chicorée liquide (facultatif)  
 1 cuil. à café de graines de chicorée Leroux  
 1 café espresso  
 30 cl de vin blanc  
 4 cl d'eau de vie de Gentiane  
 ½ cuil. à café de Maïzéna  
 50 g de beurre  
 2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
 Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Demandez à votre boucher de ficeler les côtes de veau et de vous réserver les os concassés.
- Pelez quatre oignons. Salez-les légèrement et enveloppez-les individuellement dans du papier alu. Faites-les confire au four préchauffé sur 120 °C (th. 4) pendant 1 heure 20
- Entre-temps, préparez un « fond de veau » : épluchez et coupez en dés le dernier oignon, la carotte, le poireau et l'ail. Faites revenir les os dans 1 cuil. à soupe d'huile. Ajoutez les dés de légumes, couvrez et laissez cuire très doucement 20 min. Ajoutez la chicorée Leroux, filtrez.
- Faites dorer la viande dans une cuil. à soupe d'huile et 20 g de beurre. Salez, poivrez, faites dorer l'autre face. Posez le carré debout dans un plat à four et mettez à cuire 25 min au four préchauffé à 140 (th. 4/5). Retirez-le et laissez reposer 8 minutes ;
- Faites caraméliser le jus de cuisson sur feu vif. Ajoutez le vin blanc, le fond de veau filtré, l'espresso et la Maïzéna, délayée dans 1 cuillerée à soupe d'eau. Portez à ébullition en mélangeant.
- Goûtez, ajoutez un peu de chicorée liquide, si cela vous paraît nécessaire. Incorporez la Gentiane et le reste du beurre, coupé en petits morceaux, tout en fouettant.
- Tranchez les côtes. Disposez-les sur les assiettes, face tranchée vers le haut. Disposez les oignons confits, décorez de feuilles et de fleurs de chicorée et nappez délicatement de sauce.

## Le mot du chef !

On peut parfumer la sauce en la filtrant sur des racines de chicorée, supprimez alors la Gentiane.