

## La recette de Alain Paton

### CÔTES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS



Ul leue kozh zo diaes da zizonan  
(Il est difficile de sevrer un vieux veau)

**Recette pour 4 personnes :**

**Durée de préparation : 45 minutes**

#### **Ingrédients :**

2 belles côtes de veau épaisses pour 2 personnes chacune  
150 grammes d'allumettes de lardons fumés  
500 grammes de champignons (cèpes, girolles, morilles ou Paris)  
2 oignons roses de Roscoff  
600 grammes de ratte ou des grenailles  
Du thym  
50 grammes de beurre  
20 cl de crème fraîche  
4 cuillères d'huile de pépins de raisins  
Sel et poivre blanc

#### **Préparation :**

Préchauffez votre four à 180° (th. 6)  
Dans une cocotte en fonte, faites fondre 25 g de beurre, avec deux cuillères d'huile  
Déposez les côtes de veau et dorez-les sur les deux faces, salez, poivrez.  
Retirez la viande, réservez.  
Lavez et coupez les pommes de terre en deux sans les éplucher, versez-les dans la cocotte  
Déposez la viande dessus, ajoutez le thym, couvrez et enfournez pour 20 minutes environ, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des côtes de veau.  
Pendant ce temps, préparez les champignons, épluchez et coupez en morceaux les oignons.  
Dans une sauteuse, dans du beurre et de l'huile, rissolez les champignons, les oignons, les lardons.  
Remuez constamment pour dorer les oignons et évacuer l'eau des champignons.  
Versez ensuite le tout dans la cocotte sur la viande.  
Versez la crème fraîche et laissez mijoter au four 10 minutes environ.  
Vérifiez l'assaisonnement  
Servez dans la cocotte, coupez en deux vos côtes de veau  
Un vin rouge du beaujolais ou un blanc sec cépage Chardonnay accompagnera parfaitement votre plat.

**ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !**