



## Côtelettes de veau, sauce cresson

4 côtelettes de veau de 160 g chacune, Condi-mix rôti-seur, 2 c. à soupe de farine, 1/2 verre de vin blanc, 2 dl de crème, 1 c. à café de Sauce blanche Miracle ou de béchamel, 50 g de cresson de fontaine, 1 à 2 c. à soupe de cognac.

Bien assaisonner les côtelettes, les passer légèrement dans la farine et les rôtir lentement dans l'huile très chaude. Dès qu'elles sont bien rôties des deux côtés, mouiller avec le vin et laisser réduire. Les dresser sur le plat de service et tenir au chaud. Cuire la crème, la sauce en tube et le cresson pour faire une sauce bien liée, ajouter le cognac, rectifier l'assaisonnement et napper les côtelettes de ce mélange. Servir le reste en saucière.

## Grillades de côtes de veau

Pour 4 personnes: 4 belles côtes de veau; 2 cuillerées à soupe de fines herbes hachées (persil, ciboulette et éventuellement un peu d'estragon); 1 œuf; 2 cuillerées à soupe de chapelure; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; sel et poivre.

Hachez finement les échalotes et mélangez-les aux fines herbes. D'autre part, badigeonnez d'huile les côtes (le veau est une viande délicate qu'il faut préserver d'un saisissement trop brusque) et poivrez-les. Enrobez-les ensuite de la préparation aux herbes, passez-les dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Portez-les ensuite sur le gril et laissez cuire pendant 10 minutes de chaque côté. Salez la première face lorsqu'elle est cuite, la seconde de même manière.