

Côtelettes de veau aux bananes

Pour 4 personnes

4 côtelettes de veau (de 150 g env.)

2 c. à s. d'huile d'arachide

Sel et poivre

Une once de curry

Sauce:

3 bananes (500 g env.)

1 oignon (80 g env.)

1 petite boîte de tomates pelées (240 g)

Sel

1/2 c. à c. de curry

1 pincée de gingembre en poudre

2 c. à s. de cognac

1 dl de crème ou de demi-crème

Badigeonner les côtelettes avec un peu d'huile, les assaisonner et les laisser mariner pendant 1/2 heure. Puis les rôtir dans 1 c. à s. d'huile pendant 6-8 minutes de chaque côté. Les disposer dans un plat préchauffé. Peler une banane, couper en rondelles, les dorer dans l'huile restante, mettre sur une assiette préchauffée.

Hacher menu l'oignon, le faire revenir dans l'huile restante, ajouter les tomates pelées et le jus. Ecraser les bananes restantes avec une fourchette, les ajouter à la sauce, assaisonner et porter à ébullition. Ajouter le cognac et la crème, chauffer, mais ne plus laisser bouillir. Napper chaque côtelette d'une cuillerée à soupe de sauce, garnir avec les rondelles de banane. Servir avec du riz à la créole et la sauce restante.

