

GRILLADE

Les côtes de veau à l'italienne

4 côtes de veau; 4 tranches de jambon; 2 oignons; 2 échalotes; 12 champignons de Paris; un peu d'huile; 50 g de beurre de cuisine; un peu de noix de muscade; sel, poivre; papier d'al.

1. Eplucher les oignons, les échalotes et les champignons. Les hacher très finement. Mettre à fondre une noix de beurre dans une petite casserole et y faire revenir les légumes hachés, sur feu doux durant 10 minutes. Saler, poivrer et muscader. Maintenir sur feu doux, car l'ensemble ne doit pas roussir.

2. Découper 4 feuilles d'aluminium suffisamment larges pour emballer 4 côtelettes. Sur chacune des feuilles, poser une tranche de jambon, la côtelette, le quart du

mélange ci-dessus. Fermer les papillotes en ayant soin de souder les bords. Les déposer sur un gril à chaleur modérée. Maintenir la cuisson durant 30 minutes environ. Servir avec des légumes, des pâtes ou du riz.