

Pour 4 personnes

Les côtes de veau à la normande

4 côtes de veau de 150 à 250 g chacune; 50 g de beurre de cuisine; 200 g de champignons de Paris frais; 2 cuillerées à soupe d'huile; 1 verre à liqueur de calvados; 1 dl de crème fraîche; un peu de persil; sel, poivre.

1. Laver rapidement les champignons de Paris sous le robinet d'eau froide. Enlever les bouts terreux et couper le reste en lamelles. Dans une poêle, faire chauffer beurre et huile. Lorsque le mélange est bien chaud, faire dorer les côtes de veau des deux côtés. Quand la viande a bien pris couleur, verser le calvados, flamber, saler, poivrer et mouiller de quelques cuillerées de calvados, ajouter un peu d'eau. Laisser cuire à tout petit feu pendant 10 minutes.

2. Pendant ce temps, dans une autre poêle, faire chauffer très peu de beurre et y faire revenir les champignons durant quelques minutes. Verser la crème, saler, poivrer et parsemer de persil haché finement. Laisser mijoter 5 à 10 minutes. Au dernier moment, verser la sauce sur les côtes de veau. Servir sur un plat chaud.