

Côtes de Veau en papillotes

2 côtes de veau – 1 tranche de jambon cuit – 250 g. de champignons de Paris –
beurre frais – beurre fondu – 1 échalote – concentré de tomate – bouillon de
bœuf concentré – madère – persil – sel – poivre – papier alu.

Commencez par émincer en tranches pas trop larges ni trop épaisses 250 grammes de champignons de Paris. Dans un petit récipient, sur 25 grammes de beurre, mettez à fondre une cuillerée à soupe d'échalotes. Lorsqu'elles seront devenues transparentes et avant qu'elles ne commencent à prendre couleur, ajoutez les champignons préparés et salez légèrement l'ensemble pour faciliter le dégorgement naturel de l'eau des champignons. Poivrez en même temps et ajoutez une cuillerée à dessert de concentré de tomate qui doit, au moment de la réduction du liquide des champignons, légèrement rissoler pour perdre son acidité.

Lorsque le mélange sera donc à peu près sec, mouillez avec un verre à vin blanc de madère, 2 décilitres de bouillon de bœuf préparé à l'aide d'un concentré du commerce. Laissez mijoter tranquillement le mélange.

Passez à la poêle dans une noix de beurre fondu les deux côtes de veau de façon à leur faire prendre couleur sur leurs deux faces. Cette opération de précuisson doit se mener

sur un feu assez vif, de façon à saisir la viande sans que pour autant l'intérieur de la côte soit cuite. Lorsque la coloration sera belle et régulière sur les deux faces de chacune des côtes, retirez-les du feu. Ne salez et poivrez qu'à ce moment.

Vous déglacerez la poêle qui aura servi à la cuisson des côtes de veau en y tournant pendant quelques instants la sauce aux champignons qui a été préparée. Lorsque ce déglacage sera entièrement réalisé, complétez la sauce avec un peu de persil haché, et retirez du feu.

Préparez deux rectangles d'aluminium largement dimensionnés. Disposez les côtes de veau au centre de chacun d'entre eux. Couvrez-les d'une ou deux cuillerées de la préparation de champignons et coiffez le tout d'une demi-tranche de jambon cuit. Fermez la papillote d'aluminium en repliant par le milieu les deux longs côtés et en les serrant soigneusement entre vos doigts pour assurer la fermeture la plus étanche possible. Terminez par les deux extrémités, roulez et serrez-les elles aussi. Prenez

garde de laisser tout autour de la côte une poche d'air suffisante pour permettre une cuisson libre.

Poussez les papillotes ainsi préparées au four à 250 degrés pour une vingtaine de minutes. Servez les côtes en papillote pour ne rien perdre du jus qu'elles contiennent, et mettez en saucière le reste de la sauce réduite.

