

**CÔTE DE VEAU ET BELLE CAROTTE**  
**JUS À LA MOUTARDE DE CORIANDRE & ORANGE CONFITE FALLOT**



**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

2 CÔTES DE VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE DE 400 G CHACUNE

4 CL DE GRAISSE DE CANARD

30 G DE BEURRE

SEL FIN ET POIVRE DU MOULIN

**JUS À LA MOUTARDE DE CORIANDRE &  
ORANGE CONFITE FALLOT**

20 CL DE JUS DE VEAU BLOND

2 CUILLÈRES À SOUPE DE MOUTARDE

1 CUILLÈRE DE PURÉE DE CAROTTE

4 FEUILLES DE CORIANDRE CISELÉES

ZESTE RAPÉ DE 1/8 D'ORANGE

**CAROTTES FONDANTES**

4 BELLES CAROTTES NOUVELLES

25 G DE BEURRE

15 CL DE FOND BLANC DE VOLAILLE

4 GRAINES DE CORIANDRE

1 GOUSSE D'AIL

8 PETITES FEUILLES DE SALADE POIRÉE

**FAIRE RÉDUIRE LÉGÈREMENT LE JUS DE VEAU** POUR LE CORSER SELON VOTRE BESOIN, AJOUTEZ LA MOUTARDE ET LIEZ À L'AIDE DE LA PURÉE DE CAROTTE, FAITES CUIRE 4 À 5 MINUTES PUIS SALEZ ET POIVREZ.

**CAROTTES FONDANTES**

EPLUCHEZ LES CAROTTES EN CONSERVANT 2 CM DE FANE. À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE À POMMES PARISIENNES, ÉVIDEZ LE CENTRE DE CHAQUE CAROTTE SUR LA LONGUEUR ET SUR 5 MM DE PROFONDEUR. FAITES BLANCHIR LES CAROTTES 2 MINUTES À L'EAU BOUILLANTE SALÉE. FAITES CHAUFFER LE BEURRE DANS UN SAUTOIR, ROULEZ-Y LES CAROTTES PENDANT 2 MINUTES. MOUILLEZ AVEC LE FOND BLANC DE VOLAILLES, AJOUTEZ LES GRAINES DE CORIANDRE ET LA GOUSSE D'AIL, PUIS SALEZ ET POIVREZ. LAISSEZ CUIRE DOUCEMENT PUIS TESTEZ LA CUISSON À L'AIDE D'UNE POINTE DE COUTEAU.

**POUR CUIRE LES CÔTES DE VEAU DE LAIT**

PRENEZ UNE GRANDE COCOTTE. VERSEZ-Y UNE PETITE LOUCHE DE GRAISSE DE CANARD, FAITES CHAUFFER, PUIS SALEZ ET POIVREZ LES CÔTES ET FAITES-LES COLORER 5 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ. TERMINEZ LA CUISSON AU FOUR, 3 À 4 MINUTES DE CHAQUE CÔTÉ. RETIREZ LES CÔTES DE VEAU DE LA COCOTTE ET LAISSEZ REPOSER 10 MINUTES À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

**DRESSAGE**

DÉPOSEZ LES CAROTTES DANS LES ASSIETTES, RECOUVREZ-LES DE QUELQUES POUSSÉS DE POIRÉE.

FAITES RÉCHAUFFER LES CÔTES AU FOUR DANS LA COCOTTE PENDANT 3 À 4 MINUTES, PUIS SORTEZ-LES ET DÉCOUPEZ-LES.

NAPPEZ LES ASSIETTES DE JUS À LA MOUTARDE FALLOT ET DRESSEZ-Y LES TRANCHES DE VEAU.



**RECETTE DE PATRICK BERTRON**

**CHEF 3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN DU RELAIS BERNARD LOISEAU**