

Côtes de veau à la normande



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette facile et savoureuse.

Ingrédients

- 2 côtes de veau
- 500 g de champignons de paris
- 1 échalote
- 25 cl de crème liquide
- 4 cl de calvados
- sel
- poivre du moulin
- beurre
- huile

Préparation

- 1 Nettoyer et émincer les champignons et l'échalote. Les passer dans une poêle 10 minutes dans un peu d'huile.
- 2 Dans une autre poêle, faire fondre du beurre et y faire rissoler les côtes de veau 10 à 15 minutes. Saler et poivrer.
- 3 Déglacer la sauce avec le calvados et gratter les sucs avec une cuillère en bois.
- 4 Ajouter les champignons et la crème, laisser réduire quelques minutes.
- 5 Servir ce plat avec du riz où des pommes de terre rissolées. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

