

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CÔTE DE VEAU MARINÉE AU PISTOU ET POMMES DE TERRE
RÔTIÉS

Préparation : 15min, Repos : 45min, Cuisson : 55min, Pour : 4 personnes

Il vous faut : Pour la viande : marinée 4 côtes de veau, 1 bouquet de basilic + quelques feuilles pour servir, 50g d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, fleur de sel, poivre.

Pour les pommes de terre : 800g de pommes de terre primeur, 60g de beurre demi-sel, 4 gousses d'ail, 2 branches de romarin, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Mixez les feuilles de basilic, 2 gousses d'ail pelées et dégermées avec 50g d'huile d'olive jusqu'à obtenir un pistou onctueux. Salez et poivrez.

Enrobez les côtes de veau de ce pistou et faites mariner pendant 45min au réfrigérateur.

Pendant ce temps préparez les pommes de terre. Brossez-les et lavez-les soigneusement. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Dans une cocotte, faites revenir les gousses d'ail et le romarin dans le beurre et l'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre et faites dorer 40min en mélangeant régulièrement.

En fin de cuisson, faites chauffer un gril en fonte (ou une poêle épaisse). Saisissez les côtes de veau quelques minutes de chaque côté - elles doivent être grillées, mais rosées à l'intérieur.

Servez les côtes de veau parsemées de basilic avec les pommes de terre.