

Côte de veau aux asperges blanches et pommes de terre délicatess

#unjourunerecette 29 - 17 avril 2020

Ingrédients (pour 2 personnes) :

*1 côte de veau épaisse
Huile, beurre
Sel, poivre*

6 asperges blanches

*200g de délicatess
Beurre
Sel, poivre*

Cuire les asperges à l'eau salée.

Cuire la côte de veau sur chaque face dans un mélange huile - beurre puis enfourner environ 15 mn à 200°C.

Faire revenir les pommes de terre au beurre et assaisonner.

5min avant la fin de cuisson du veau ajouter les asperges afin de les réchauffer.

Dresser.

