



Côte de veau aux framboises et à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 1 portion

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients:

1 côte de veau de 360 à 450 grammes (3/4 à 1 lb)

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) d'huile

Sauce :

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

45 ml (3 c. à soupe) d'oignons verts émincés

2 brins de romarin frais, entiers

90 g. (3/4 tasse) de framboises fraîches

60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin

125 ml (1/2 tasse) de vin blanc

80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) de sauce demi-glacée

Sel et poivre au goût

Instructions:

Régler la température du four à 190° C (375°F).

Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter l'huile et saisir la côte de veau 3 minutes de chaque côté.

Mettre sur une plaque et faire cuire au four durant 10 minutes.

Laisser reposer à la température ambiante 3 minutes avant de servir.

Sauce :

Dans une casserole, faire suer au beurre les oignons verts avec le romarin.
Ajouter les framboises, le vinaigre, le vin et le sirop d'érable et laisser réduire du quart.
Ajouter la sauce demi-glace et laisser mijoter 15 minutes.
Saler et poivrer.
Servir la côte nappée de sauce aux framboises.