Côte de veau entière au miel de lavande

Durée totale: 1 h

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 kg côte de veau suisse

500 g séré
sel
poivre noir du moulin
1 cs jus de citron
2 brins basilic, feuilles finement hachées
3 brins romarin
2 tiges poireaux, en morceaux de 12 cm
1 cs miel de lavande

Valeurs nutritives

1 portion (sans les rondelles de pommes de terre grillées) contient env.:

592 kcal
51 g de protéines
12 g de glucides
37 g de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Piquage autorisé

Entailler la côte de veau avec un petit couteau pointu et piquer avec du romarin.

Préparation

1. Sortir la côte de veau du frigo 1 heure avant de la préparer. Assaisonner le séré avec du sel, du poivre, le jus de citron et le basilic.

2. Assaisonner la viande avec du sel, du poivre et du romarin. Griller env. 25-30 minutes à chaleur moyenne. Retourner souvent. Griller les poireaux env. 6-8 minutes de tous côtés.

3 Badigeonner la côte de veau de miel de lavande, caraméliser brièvement, laisser reposer à couvert 5-6 minutes, servir avec le séré.

Accompagner de rondelles de pommes de terre grillées.