



Côtelettes de veau aux chanterelles et dés de poires



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 15 min

 Temps actif: 1 h 15 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 côtelettes de veau suisse d'env. 200 g chacune
- 100 g lard à cuire de porc suisse, en fines tranches
- 500 g farine
- 1 cc sel
- 1.5 dl lait
- 1.5 dl eau
- 5 œufs
- poivre noir du moulin
- 500 g poivre noir du moulin
- sel
- 600 g chanterelles
- 2 petits oignons
- 2 poires mûres
- 2 cs huile de tournesol
- 3 brins thym
- 1.5 dl cidre
- 80 g beurre
- un peu de noix de muscade fraîchement râpée

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 1220 kcal
- 70 g de protéines
- 107 g de glucides
- 53 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Carré au lieu de côtelette

Prépare le carré de veau entier au lieu de côtelettes individuelles! C'est spectaculaire et la viande est encore plus juteuse et plus aromatique.

Préparation

- 1 Pour les spaetzlis, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Faire une fontaine, y mélanger le lait, l'eau et les œufs. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit brillante et fasse des bulles. Laisser reposer à couvert pendant 30 minutes.
- 2 Sortir les côtelettes du réfrigérateur et poivrer des deux côtés.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Passer la pâte par portions à travers un tamis dans de l'eau salée frémissante. Laisser cuire les spaetzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les sortir et les refroidir sous l'eau froide. Réserver.
- 4 Laver les choux de Bruxelles, les couper en deux et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant env. 15 minutes. Égoutter et réserver. Nettoyer les chanterelles à l'aide d'un pinceau, les couper en deux si besoin.
- 5 Peler les oignons, les couper en deux puis en lamelles. Laver les poires, les couper en quatre, retirer le cœur et couper la chair en cubes. Préchauffer le four à 60° C (chaleur supérieure et inférieure ou four à air chaud).
- 6 Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu vif et y faire dorer les côtelettes pendant 6-8 minutes, retourner une fois. Retirer de la poêle et garder au chaud dans le four.
- 7 Faire revenir les oignons dans le reste de gras jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajouter le lard et le rôtir jusqu'à ce qu'il soit croustillant, ajouter les chanterelles, les poires et le thym, faire revenir le tout pendant 4-5 minutes. Déglacer avec le cidre, laisser le liquide s'évaporer, saler et poivrer. Ajouter le tout aux côtelettes réservées.
- 8 Pendant ce temps, dorer les choux de Bruxelles dans une poêle avec la moitié du beurre et les assaisonner avec du sel et de la noix de muscade. Faire fondre le reste du beurre dans une grande poêle, y ajouter les spaetzlis bien égouttés et les faire dorer. Assaisonner avec du sel et de la noix de muscade.
- 9 Saler les côtelettes de veau et dresser le tout sur des assiettes.