

 Préparation
15 minutes

 Cuisson
20 minutes

 Pour
6 pers.

Côtes de veau aux champignons

Ingrédients pour 6 pers

- 6 côtes de veau
- 45g de beurre
- 350g de champignons
- 3 oignons
- 3cl d'alcool parfumé (Calvados, Cognac)
- 6 CS de crème
- 2 CS de farine
- sel et poivre

Préparation :

- 1- Emincez les oignons et les champignons. Farinez les côtes de veau et poêlez-les dans le beurre. Une fois bien dorées, ajoutez les champignons et les oignons. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes.
- 2- Faites chauffer le calvados dans une petite casserole, puis versez-le sur la viande et faites flamber. Incorporez la crème, continuer à chauffer 2 minutes et servez.