

## **COTE DE VEAU AUX EPICES**



### Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 côtes de veau
- . des épices des Aborigène [Terre Exotique](#)
- . fleur de sel [Le Guérandais](#)
- . poivre blanc de Penja [Terre Exotique](#)
- . 6 pommes de terre
- . de l'huile d'olive A.O.C [Le Moulin de Velaux](#)

Faire cuire vos pommes de terre à la vapeur.

Dans une poêle faire cuire vos côtes de veau avec un filet d'huile d'olive, les poivrer et parsemer d'épices des aborigènes, puis saler.

Peler et écraser vos pommes de terre avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Disposer dans une assiette votre côte de veau et servir avec une timbale de purée de pomme de terre.

Napper d'un petit filet d'huile d'olive.