

côte de veau cuite au sautoir, jus aux olives et à la sauge



Source : magazine « Cuisinez comme un chef », juin 2007, recette de Christophe Bacqué

pour 2 personnes :

prep : moins de 30 min

cuisson 16 minutes

repos 10 minutes

1 côte de veau épaisse avec quelques parures (*sans parures pour moi*)

16 olives noires dénoyautées

4 feuilles de sauge + 1 jolie branche pour la présentation (*pas mis la branche de présentation*)

4 oignons nouveaux (*les miens étaient énormes, je n'en ai mis que 2*)

2 gousses d'ail en chemise (*j'en ai mis bcp plus, j'adore l'ail*)

2 brindilles de thym frais

1/2 jus de citron jaune

20g beurre

3 csoupe huile olive

1 verre de vin blanc sec (*Noailly-Prat chez moi*)

1 dl jus de veau (*fait à partir de fond de veau du commerce*)

sel fin et poivre du moulin

Comme nous étions 4, j'ai doublé toutes les proportions ci-dessus et utilisé 2 côtes de veau.

Mettre à fondre dans un poêlon 10g de beurre avec 2 csoupe d'huile d'olive (*je rappelle que j'ai dû doubler ces proportions données pour 2 personnes*)

Disposer la côte de veau assaisonnée de chaque côté avec les parures, l'ail, le thym frais, la colorer pendant 8 minutes sur chaque face en arrosant régulièrement en cours de cuisson.

Débarrasser la côte de veau sur une grille (*que j'avais placée sur une plaque pour récupérer d'éventuels jus libérés au cours du repos de la viande, et j'ai bien fait, car j'ai obtenu pas mal de jus que j'ai réintroduit plus tard dans la sauce*) la saler et la poivrer à nouveau (*pas fait*) puis la laisser reposer 10 minutes à température ambiante juste recouverte d'une feuille d'aluminium. Bien laisser l'air circuler sous cette feuille.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Pincer les sucs de cuisson sur feu doux (pincer = caraméliser les sucs de viande dans leur graisse de cuisson avant de déglacer) *donc moi j'ai mis à chauffer et laissé griller un peu*
Ôter l'excédent de graisse ainsi que l'ail, les brindilles de thym et les parures.

Mettre à fondre 10g de beurre, ajouter 4 oignons nouveaux coupés en quartiers, saler et colorer en remuant souvent.

Déglacer avec le verre de vin blanc sec, amener à frémissement et réduire pratiquement à sec. Incorporer le jus de veau, donner une ébullition, puis rouler les olives noires quelques secondes dans le jus de cuisson avant de réserver hors du feu.

Éliminer la nervure centrale des feuilles de sauge, les superposer, les couper en lanières, puis en dés.

Rouler la sauge dans 1 csoupe d'huile d'olive frémissante, à peine 10 secondes. *Ca, j'ai trouvé difficile à faire. Amener l'huile à frémissement, je n'y suis pas arrivée : habituellement l'huile fume avant de frémir... Donc j'ai fait bien chauffer longtemps sur feu hyper doux, et quand ça a commencé à fleurir bon l'huile d'olive sans que ça fume bien sûr, j'ai jeté mes dés de feuilles de sauge dedans, et j'ai touillé. Immédiatement, ça s'est mis à bouillir, mais comme mon gaz était tout doux, ça n'a pas brûlé la sauge, ça l'a juste frite délicatement sans trop en changer la couleur. Les morceaux de sauge sont devenus brillants, un peu marron clair, et surtout extrêmement friables sous le doigt.*

Incorporer cette huile parfumée dans le jus aux olives. *Bon, OK mais la recette ne dit pas s'il faut mettre les morceaux de sauge avec... J'ai commencé par filtrer à l'aide d'une passette et à écraser ma sauge frite pour bien en extraire l'huile parfumée. C'est là que je me suis aperçue que ma sauge devenue friable se transformait en poudre! Alors j'ai décidé de tout reverser dans ma sauce! J'ai également versé dans ma sauce à ce moment là le jus qui s'était échappé de la viande qui reposait.*

Réchauffer le tout sur feu doux, rectifier l'assaisonnement et dresser la côte de veau avec quelques gouttes de citron jaune et une belle branche de sauge pour la présentation (*branche que je n'ai pas mise*).

Le conseil de Robuchon : si la côte a trop refroidi, on peut la passer 2 à 3 minutes à four chaud juste pour en réchauffer la surface. Enfin, il conseille de servir avec de la polente, *et comme je n'aime pas ça, j'ai servi - tout comme ma Maman - avec des coquillettes!*



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>