

## Côte de veau au jus, tagliatelles au pistou



*adapté du Thuriès avril 07, une recette de l'Atelier Robuchon à Las Vegas*

Pour 4 personnes

2 grosses côtes de veau bien épaisses  
500g ~~poitrine~~ et os de veau (j'ai désossé mes côtes et ce sont ces os que j'ai récupérés.)  
1 oignon  
2 carottes (1+1)  
QS fleur de sel, poivre du moulin, sel fin, beurre, huile d'olive  
100g basilic  
500g tagliatelles (dans le Thuriès on fait soi-même ses pâtes)  
1 courgette  
1 gousse d'ail hachée  
1 jus de citron  
1 tête d'ail  
1 branche de thym frais  
4 ~~gousses~~ 1 tête d'ail détaillée en gousses confites au beurre

### Jus de veau

Dans un plat à rôtir colorer ~~la poitrine~~ et les os concassés dans un four à 230°C. Aux 3/4 de la cuisson, ajouter un oignon et une carotte ~~en mirepoix~~, l'oignon haché grossièrement, et la carotte tranchées en diagonale en une dizaine de pièces. Dégraisser si nécessaire, mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire à feu très doux pendant 1 heure. Filtrer puis réduire encore. Goûter, rectifier l'assaisonnement.

### Purée de basilic

Blanchir les feuilles de basilic 1 minute, les sécher séparément puis mixer au blender afin d'obtenir une fine purée.

### Les pâtes

Tailler des lamelles de peau de courgette à l'économe et aussi dans la carotte restante et les passer dans une machine à pâte pour obtenir des tagliatelles de légume.  
Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée et une minute avant la fin de la cuisson, ajouter les



légumes, puis égoutter le tout et le verser dans un saladier avec la purée de basilic, ajouter l'ail haché, de l'huile d'olive et le jus de citron. Bien tourner pour mélanger sans rien briser.

### **L'ail confit**

Il n'y avait pas de consigne pour réaliser les gousses d'ail confit, donc j'ai mis mes gousses entières non pelées dans une casserole avec assez de beurre pour couvrir l'ail une fois fondu, et j'ai laissé confire à feu tout doux pour pas que le beurre brûle.

### **La côte de veau**

Chauffer une poêle avec un peu de beurre, du thym et une tête d'ail débitée en gousses entières, non pelées et y rôtir la côte en l'arrosant régulièrement de son jus de cuisson. La côte doit rester rosée dedans. Laisser reposer 5 minutes avant de découper et servir.

### **Service**

Réchauffer le jus préparé avec les os.

Sur les assiettes déposer une tranche de côte, napper du jus réchauffé, déposer les tagliatelles au pistou et quelques gousses d'ail confites. Saler de fleur de sel, et donner un tour de moulin à poivre.