

Côte de veau au jus tomaté, écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe, poêlée de champignons



Pour 2 personnes

Prep : 30 minutes, cuisson : 30 minutes

Quelques cèpes

Un bon peu de girolles

Un bon peu de mousserons

1 ou 2 échalotes selon leur taille

15g beurre (1c.soupe)

15g farine (2c.soupe)

60ml lait (1/4 cup ou 4 c.soupe)

500g environ de pommes de terre à purée

un peu de beurre

QS huile aromatisée à la truffe (à défaut de pouvoir utiliser des lamelles de vraie truffe!)

1 côte de veau avec os et hyper épaisse, 5cm minimum, c'est super important!

1 oignon

1 grosse carotte

1 branche de céleri

1 ou 2 tomates

2 gousses d'ail

1 feuille de laurier et 1 belle brindille de thym

1/2 verre de Noilly-Prat

du jus de veau et du bouillon de volaille, en proportion moitié-moitié, assez pour recouvrir totalement la côte.

2 ou 3 noisettes de beurre bien froid

QS sel, poivre, huile d'olive

Préparer les champignons.

Les cuire séparément dans un peu d'huile d'olive et une poêle anti-adhésive. Réserver. Cela peut être fait à l'avance.

Environ 35 minutes avant le repas, on mènera de front :

- les légumes à préparer
- la côte à cuire
- les champignons à terminer
- l'écrasée de pomme de terre.



Dans une grande sauteuse ou cocotte dont les bords sont plus haut que la côte et possédant un couvercle, chauffer un peu d'huile et faire dorer la côte sur ses 2 faces.

Pendant ce temps, peler et hacher grossièrement oignon, céleri, carotte, et échalote. Garder l'échalote à part elle servira pour les champignons. Peler, couper en gros cubes les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée, départ eau froide (ou par tout autre moyen de cuisson à votre convenance). Chauffer un peu d'huile dans une sauteuse, y fondre l'échalote ciselée puis y rassembler les champignons déjà cuits. Réserver.

Et préparer rapidement une sauce blanche très très épaisse avec 15g de beurre, 15g de farine, 1/4 litre lait.

En même temps que tout ça, bien surveiller la côte. Dès qu'elle est bien dorée, la sortir et la réserver sur une assiette. Mettre à sa place dans la sauteuse le mélange oignon carotte céleri thym et laurier et faire revenir à feu vif jusqu'à début de coloration en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, peler et hacher l'ail, peler et épépiner la tomate puis la couper en morceaux. Quand les légumes sont colorés à souhait, ajouter l'ail et la tomate, mélanger, verser le vin blanc, le laisser s'évaporer un peu, faire un nid pour la côte, la placer dans le nid et noyer avec du fond de veau et du bouillon de volaille à parts égales. Couvrir et mijoter 15 minutes maximum. On a donc 15 minutes pour tout terminer!

Largement le temps

- de réchauffer les champignons et leur ajouter un peu de sauce blanche, 1 csoupe, 2 csoupe maxi, comme si c'était de la crème épaisse. Goûter, rectifier l'assaisonnement.

- De tester la cuisson des pommes de terre, de les écraser avec un peu d'huile de truffe, goûter et rectifier l'assaisonnement.

- De retirer la côte sur une planche et de passer le jus de cuisson au chinois. En prélever juste une petite casserole, et faire réduire sur le feu le plus vif possible. Le temps d'offrir un peu de repos à la côte avant de la trancher et de dresser les assiettes.

Quand les assiettes sont dressées, jeter les 2 ou 3 noisettes de beurre bien froid dans la casserole ou ne doit rester qu'un fond de liquide (un peu plus concentré que le bouillon d'origine mais ne vous attendez pas à un sirop!), attraper la casserole et faire tourner le beurre dedans hors du feu, ça va faire la liaison. Verser sur les assiettes.

Décorer avec la ciboulette et déguster immédiatement, ça refroidit quand même assez vite.