



Côte de veau rôtie aux oignons, jus de veau citronné

14/05/2019 à 08h57

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 16 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 1 belle côte de veau de 400 g environ, avec os (l'os = 100 g)
- 2 bottes d'oignons
- 1 brin de thym citronné
- 10 cl de jus de veau
- 1 citron
- Fleur de sel et poivre au moulin

Préparation :

- Nettoyez et lavez les oignons. Salez et poivrez la côte de veau;
- Faites chauffer une cocotte à revêtement antiadhésif sur le feu, posez la côte de veau dedans et laissez-la colorer pendant 3 minutes de chaque côté. Retirez-la;
- Mettez les oignons dans la cocotte avec le thym citronné. Posez la côte de veau dessus et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes de chaque côté sur feu doux;
- Egouttez la côte de veau et les oignons. Réservez les oignons. Posez la côte de veau sur une petite grille placée sur une assiette, couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes;
- Dégraissez la cuisson de la cocotte, ajoutez le jus de veau et portez à ébullition en remuant, puis baissez le feu et laissez réduire sur doux jusqu'à la bonne consistance. Ajoutez le jus du citron. Retirez le brin de thym. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement;
- Remettez dans la cocotte les oignons et la côte de veau. Faites réchauffer doucement et servez dans la cocotte, en arrosant généreusement la côte de veau avec le jus.