



Côte de veau et poireaux en papillote

16/04/2019 à 15h05

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 Côtes de veau
- 3 Blancs de poireaux
- 15 cl Crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez les poireaux et émincez-les. Faites-les suer dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de beurre. Salez, poivrez ;
- Chauffez l'autre cuillerée à soupe de beurre dans une poêle et faites-y saisir les côtes de veau, 5 min de chaque côté ;
- Répartissez les poireaux sur 2 carrés de papier sulfurisé. Ajoutez 1 côté de veau. Nappez de crème fraîche. Salez, poivrez ;
- Fermez hermétiquement les papillotes et enfournez environ 15 min.