



Double côte de veau farcie, poêlée de grenailles et girolles

29/05/2019 à 08h50

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 Doubles côtes de veau avec os (environ 2 x 700 g)
- 500 g Petites pommes de terre grenailles
- 250 g Girolles
- 125 g Bloc de foie gras de canard
- 125 g Beurre
- 4 cuil. à soupe Huile de tournesol
- 4 cuil. à soupe Noilly-Prat
- 1 gousse Ail
- 3 Brins de persil plat
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Faites fondre le beurre sur feu doux. Ecumez en surface. Versez lentement dans un bol pour séparer le beurre du petit-lait qui doit rester au fond de la casserole;
- Fendez les côtes de veau dans l'épaisseur et garnissez-les de foie gras. Pressez-les du plat de la main pour refermer l'ouverture. Au besoin, ficelez-les en croix;
- Frottez les pommes de terre sous l'eau froide et séchez-les. Dans une poêle, faites-les dorer dans 2 cuil. à soupe d'huile et 2 cuil. à soupe de beurre fondu, 25 min. Salez, poivrez. Nettoyez les girolles. Faites-les sauter 10 min à la poêle dans 2 cuil. à soupe de beurre. Salez et parsemez de persil ciselé;
- Dans une sauteuse, faites dorer les côtes de veau salées et poivrées sur feu vif dans le reste d'huile, 5 min. Baissez un peu le feu, ajoutez le reste du beurre et laissez cuire 18 à 22 min. Réservez-les 10 min dans le four tiède;
- Déglacez la sauteuse avec le Noilly, l'ail haché et 4 cuil. à soupe d'eau. Réchauffez les côtes de veau 15 secondes dans ce jus. Coupez-les de biais en tranches épaisses et servez avec les pommes de terre aux girolles.