

## *Côte de Veau aux Pointes Asperges, Sauce au Muscat*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- Côtes de Veau	1 belle
- Asperges	18-20 pointes
- Oignons	½
- Muscat de Rivesaltes	175 ml
- Crème Fraîche	100 ml
- Miel	un peu
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez.
- Séparez les pieds des pointes (conservez des pointes de 4-5 cm)
- Coupez les pieds en petits morceaux.
- Emincez finement l'oignon.
- Dans une poêle, faites griller rapidement les pointes d'asperges. Salez et poivrez. Déglacez avec le miel. Réservez-les sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les pieds d'asperges avec l'oignon émincé. Déglacez avec le Muscat et laissez réduire. Intégrez ensuite la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, saisissez la côte de veau dans de l'huile chaude. Ensuite, laissez cuire doucement 7-8 minutes en la retournant régulièrement. Salez et poivrez en fin de cuisson.
- Taillez la viande en larges aiguillettes et servez-les nappées de sauce au muscat-asperge. Garnissez le tout des pointes réservées.

