

Côtes de Veau et Haricots Verts à la Moutarde

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|------------------|-------------|
| - Côtes de Veau | 1 |
| - Haricots Verts | 500g |
| - Crème Fraîche | 200 ml |
| - Mascarpone | 1 c à soupe |
| - Moutarde | 3 c à café |
| - Curcuma | ½ c à café |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Equeutez les haricots puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. Egoutte et réservez.
- Rissolez doucement les haricots dans un wok avec du beurre fondu en remuant. Ajoutez la crème fraîche puis le mascarpone. Continuez de remuez.
- Intégrez alors la moutarde et le curcuma et laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.
- Saisissez alors la côte de veau dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez la côte de veau grillée avec les haricots à la sauce moutarde.

