

Côtes de Veau aux Girolles Flambées au Cognac et Amandes Fraîches Caramélisées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COTE(S) DE VEAU	2
- GIROLLE(S)	300g
- COGNAC	7 cl
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- FOND DE VEAU	1 c à café
- AMANDES FRAÎCHES	10
- MIEL	1 c à café
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Cassez puis mondez les amandes fraîches dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes. Retirez alors la peau des fruits.
- Faites griller à sec les amandes. En fin de cuisson ajoutez le miel (hors du feu) et mélangez pour bien les enrober.
- Nettoyez et rissoler les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, de fond de veau, sel et poivre.
- Arrosez avec le cognac et flambez.
- Intégrez alors la crème et laissez épaissir doucement.
- D'un autre côté, faites rissoler les côtes de veau dans un mélange d'huile et de beurre. Salez et poivrez les deux faces.
- Servez le veau nappé de sauce aux girolles et décorez avec les amandes caramélisées.

Remarque:

Servez avec des pâtes (linguines).