

COTE DE VEAU AU FOUR

Pour 4 personnes



2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

90 gr de beurre.

Sel

Poivre

1 gousse d'ail hachée.

1/2 verre de vin blanc.

2 échalotes entières et pelées.

Mettre l'huile et 30 gr de beurre dans une sauteuse.

Faites dorer position 10, la cote de veau 5 min par face dans une sauteuse.

Verser le vin blanc et gratter les sucs de cuisson dans la sauteuse.

Chauffez le four à 180°C.

Ajoutez 60 g de beurre dans la sauteuse, l'ail et les échalotes.

Ajouter sel et poivre.

Mettre au four 14 minutes en arrosant la viande avec son jus.

[Servir avec un vin blanc du beaujolais](#)