



Estelle de Saint Germain

Côtes de veau au cumin

Ingrédients :

2 Côtes de veau, jus d'un citron, cumin en poudre,
huile d'olive, sel et poivre.

Recette :

Mélanger le jus de citron, le cumin, l'huile, sel et poivre.

Enduire les côtes et laisser mariner 10 min .

Faire griller à feu vif 2 min par face puis baisser le feu et
laisser mijoter 10 min en retournant à mi-cuisson.

Laisser reposer 5 min dans le poêle couverte
avant de servir.

Accompagner d'une fondue de poivrons