

# Comté sur côtes de veau Cordon bleu



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30-40 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 100 g Comté (4 tranches)

+ 100 g Comté râpé

4 côtes de veau épaisses (800 g)

100 g jambon (4 tranches)

30 g graisse de rognon

30 g beurre

50 g crème

sel, poivre

## Préparation

Fendez les côtes dans l'épaisseur. Farcissez-les avec le fromage et le jambon. Fermez avec un point de ficelle à barder. Rôtissez doucement en sauteuse dans de la graisse de rognon ou du saindoux. Lorsque les côtes sont dorées sur les deux faces, couvrez et laissez poêler de 30 à 40 minutes. Débarrassez-les dans un plat chaud. Semez le reste du fromage et faites gratiner au four. Dégraissez le jus. Liez-le à la crème. Nappez les côtes de veau au moment de servir.

Garniture : pommes de terre sautées à cru, champignons étuvés au beurre, endives braisées ou épinards au beurre.