

Côtes de veau à la Parmesane au Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

100 g Parmesan Reggiano [AOC](#)

4 côtes de veau

100 g graisse de rognon

50 g beurre

50 g jus de viande

20 g farine

50 g chapelure

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Parez les côtes de veau. Salez, poivrez, farinez. Avec l'oeuf battu et la chapelure, faites une panure. Trempez-y les côtelettes. Dans la graisse de rognon fondue, poêlez les côtes à feu doux sur les deux faces pendant 30 minutes. Recouvrez chaque côte de fromage râpé manié au beurre. Rangez dans un plat à four. Glissez à four chaud (220°). Laissez dorer 10 minutes à la voûte. Liez le fond de cuisson au jus de viande. Nappez au moment de servir.