

Côtes de veau à la Valdotaïne au Fontina



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Fontina](#) (4 tranches)

4 côtes de veau (800 g)

100 g beurre

100 g jambon cru gras

30 g jus de veau

1 oeuf battu

chapelure

farine

sel, poivre

Préparation

Parez les côtes. Salez, poivrez, farinez. Battez l'oeuf. Incorporez-y la chapelure. Enduisez abondamment de panure. Chauffez le beurre dans une sauteuse. Faites-y dorer les côtes recto et verso 30 minutes. Couvrez avec une tranche de jambon et une tranche de fontina. Rangez dans un plat à four. Enfourez 15 minutes à 220°. Le fromage étant fondu et doré, nappez avec le fond de veau. Servez.