

# COTES DE VEAU EN PAPILLOTES

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Côtes de veau désossées
- 60 g Beurre
- 2 c. à soupe Porto
- 50 g Emmental râpé
- 2 c. à soupe Amandes éfilées
- Sel, Poivre

a - Faire chauffer 30g de beurre dans une poêle, y déposer les côtes de Veau, bien les saisir de chaque côté afin qu'elles soient bien dorées, saler, poivrer puis les réserver.

b - Malaxer 30g de beurre en y incorporant le fromage râpé, le Porto, les amandes effilées et grossièrement écrasées.

c - Tartiner les côtes de veau des 2 côtés avec cette préparation, envelopper chacune dans un carré d'aluminium et fermer les papillotes.

a - Porter au four chaud (220°C) pour 15 minutes.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le  
13/08/2017 15:34