

## **Côte de veau aux champignons, potiron et romarin**

### **Pour 2 personne(s)**

- 1 belle côte de veau (500 g)
- 20 g de champignons secs
- 150 g de champignons de saison nettoyés
- 400 g de potimarron pelé
- 1 petit oignon
- 5 cl de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- sel, poivre (blanc), huile

Laver les champignons secs et les tremper dans 20cl d'eau tiède pendant au moins une demi-heure. Détailler le potiron en cubes.

Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse. Saisir la côte de veau de façon à colorer toutes les faces sans la cuire puis la réserver sur une grille. Faire sauter les champignons dans cette sauteuse (au besoin ajouter un peu d'huile). Quand ils ont rendu leur eau, les réserver. Ajouter les oignons et les faire suer. Ajouter ensuite le potiron et les épines de romarin. Laisser cuire quelques instants. Remettre les champignons. Mélanger. Poser la côte de veau sur les légumes. Assaisonner. Déglacer au vin blanc. Laisser réduire puis ajouter les champignons secs et leur eau. Ajouter la gousse d'ail. Laisser réduire doucement puis couvrir et mettre la sauteuse au four à 120°C pour une petite heure. Si votre sauteuse ne va pas au four, transvaser dans un plat chaud à couvercle en prenant garde de bien poser la côte sur les légumes.

Sortir du four et laisser reposer 15 minutes. La côte doit être à peine cuite, presque rosée en son cœur, la chair adhère encore à l'os.