

Côtes de veau à la paysanne

Cuisson : 5 min.

Portions : 4 personnes

Ingrédients :

- 4 côtes de veau de lait épaisses
- 2 c. à soupe d'huile aromatisée à l'ail
- 1 c. à thé de thym
- 1 oignon moyen
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert
- 1 tomate pelée, épépinée et concassée
- 1 branche de céleri
- 8 champignons
- 1 jalapeno sans pépins
- sel et poivre au goût

Préparation :

- Mélanger l'huile avec le thym et badigeonner les côtes de veau.
- Faire griller les côtes 4 minutes de chaque côté sur le BBQ.
- Tailler tous les légumes en petits dés et les faire revenir dans un wok 5 minutes.
- Saler, poivrer et servir cette garniture avec les côtes de veau.