

Côte de veau à la Normande

- Pour : **6 personnes**
- Durée : **40 minutes**

Ingrédients pour Côte de veau à la Normande :

- 6 côtes de veau
 - 4 pommes
 - 75 g de beurre
 - 1/2 verre de cidre
 - 1 petit verre de Calvados
 - 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
 - sel
 - poivre
-
- noix de muscade râpée

Côte de veau à la Normande :

- Émincer les pommes en tranches.
- Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Dès qu'il a pris une couleur noisette, y faire dorer les côtes de veau, une dizaine de minutes de chaque côté.
- Saler, poivrer, ajouter une pointe de noix de muscade râpée. Réserver les côtes au chaud.
- Dans la poêle qui contient encore le jus de cuisson des côtes, ajouter les tranches de pommes et les faire cuire à feu vif.
- Quand elles sont cuites, les garder au chaud avec les côtes.
- Remettre la poêle sur feu vif, flamber au calvados. Déglacer au cidre, laisser réduire 3 minutes, crémer et rectifier l'assaisonnement.
- Napper les côtes avec cette sauce.
- Servir chaud.