



**INSPIRATIONS**  
C U L I N A I R E S

## Côte de veau fumée ou côte de porc ibérique, sauce champignons de saison

### **Votre box gourmande sera composée de :**

- 1 côte de veau ou de porc ibérique fumée pendant 1,30 heure à 55 degrés (300g environ pour 1 gros mangeur)
- 1 pot de sauce de champignons de saison

(Ingrédients : champignons, crème fraîche, échalotes, vin rosé du Domaine, fumé de veau, huile d'olive, sel et poivre)

### **Recommandations de préparation (10 minutes environ – cuisson rosé) :**

1. Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance pour qu'elle revienne à température ambiante.
2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, avec une pincée de sel et poivre.
3. Ajouter les côtes dans la poêle et faire cuire et dorer pendant 5 minutes chaque côté.
4. En même temps, réchauffer la sauce à feu très doux et éteindre juste avant ébullition.

**Prix : 37€ le kilo**