



Côtelettes de veau, tartelette aux tomates, câpres et Gratin Dauphinois Lutosa

Pour 4 personnes:

- § 4 côtelettes de veau de \pm 250 g par personne
- § 8 grosses tomates bien mûres
- § 1 cuillère à soupe de pesto
- § 2 cuillères à soupe de câpres égouttées et séchées
- § 2 gousses d'ail, coupées en fines rondelles
- § 1 oignon rouge finement haché
- § 12 olives noires dénoyautées
- § quelques feuilles d'origan frais
- § 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- § sel marin
- § poivre noir fraîchement moulu
- § 30 cl de fond de veau ou de bouillon
- § 1 rouleau de pâte feuilletée
- § \pm 800 g de Gratin Dauphinois Lutosa

Les tartelettes aux tomates

Pelez les 8 tomates (astuce: avec un couteau, incisez une croix au fond de chaque tomate et enlevez le coeur verdâtre, plongez les tomates 10 à 15 secondes dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les ensuite sous l'eau froide. La pelure s'enlèvera plus facilement). Coupez-les en 4 et épépinez-les. Disposez-les sur une plaque de cuisson légèrement huilée. Saupoudrez de sel, de poivre, ajoutez le pesto et un peu de sucre. Placez la plaque de cuisson pendant une petite heure au four préchauffé à 180°C. A l'aide d'un anneau de cuisine en inox, découpez 4 petites formes dans la pâte feuilletée. Cuisez-les sur une feuille de cuisson à four chaud. Sortez les tomates du four et laissez-les refroidir. Garnissez les feuilletés de tomates. Réservez ou mettez-les au réfrigérateur.

Le gratin et les côtelettes

Mettez la quantité désirée de Gratin Dauphinois Lutosa dans un plat allant au four (ici, dans des ramequins individuels) et placez-le \pm 30 min dans un four préchauffé (200°C). Pendant ce temps, disposez sur une petite plaque à pâtisserie (assez grande pour y placer les côtelettes) l'origan, les câpres, l'ail, l'oignon, les olives et l'huile d'olive. Mélangez le tout. Salez et poivrez, couvrez d'une feuille d'aluminium et mettez au four pendant 15 min. Assaisonnez les côtelettes de sel et de poivre. Chauffez une poêle à feu très vif, ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Posez les côtelettes dans la poêle très chaude et saisissez-les pendant 1 minute de chaque côté. Placez les côtelettes par-dessus les câpres et les olives, nappez de fond de veau et poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que la viande soit à point. Réchauffez-y aussi les tartelettes aux tomates dix minutes avant de servir. Bon appétit!

Vin conseillé: Merlot

