

# Côtes de veau

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **200°C**

Durée : **0h05**

*"Côte de veau grillée au Ninja Woodfire, tendre et juteuse, garnie d'échalotes fondantes déposées directement sur la viande pendant la cuisson. Une recette simple et savoureuse, idéale pour un plat convivial aux saveurs authentiques."*



## Ingédients

**1** côte de veau

**2** échalotes

Huile d'olive

**1 pincée** Sel

**1 pincée** Poivre

## Préparation

**#1** Éplucher et émincer finement les échalotes.

**#2** Badigeonner légèrement les côtes de veau d'huile d'olive, Saler et poivrer des deux côtés.

Mélanger les échalotes avec un filet d'huile.

**#3** Préchauffer le Ninja Woodfire en mode Grill (High).

**#4** Déposer les côtes de veau sur la grille chaude.

**#5** Griller 4 à 5 minutes par face selon l'épaisseur.

**#6** Lors du retournement, répartir les échalotes directement sur la face cuite des côtes. Refermer et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les échalotes soient fondantes et légèrement dorées.

**#7** Laisser reposer la viande 3 à 5 minutes avant de servir, servir bien chaud avec les échalotes sur la viande. Accompagner de pommes de terre sautées, d'une purée ou de légumes grillés.