

## Côtelettes de veau panées avec pommes de terre Goffredo et tomates semi-séchées

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



### INGRÉDIENTS (4 portions)

#### Côtelettes de veau panées

- o 1 kg de côtelettes de veau avec l'os, partie supérieure pour la côtelette
- o 500 g de chapelure blanche
- o 150 g d'œufs
- o **300 g de Beurre Corman Clarifié liquide**
- o 400g de pommes de terre Goffredo
- o 200 g de tomates-cerises semi-séchées
- o 200 g de roquette
- o 5g de sauge

#### Pommes de terre Goffredo

- o 500 g de bintjes hollandaises
- o QS d'eau
- o **1l de Beurre Clarifié liquide Corman**
- o 10 g de sel

### RÉALISATION

#### Côtelettes de veau panées

Temps de préparation : 40 minutes

- Couper des côtelettes de 1 à 1,5 cm d'épaisseur et laisser l'os.
- Passer d'abord la viande dans de l'œuf puis de la chapelure.
- Taper doucement sur la viande pour que l'œuf et la chapelure accrochent bien.
- Verser environ 1 cm de **Beurre Clarifié liquide** dans une poêle et chauffer à 170 °C.
- Placer la côtelette dans le beurre et faire brunir une face.
- Retourner la viande et faire cuire l'autre face.
- Ajouter la sauge.
- Sécher la viande avec du papier absorbant et saler.

#### Finition

- Servir avec des pommes de terre Goffredo, de la roquette et des tomates-cerises.

#### Pommes de terre Goffredo

Temps de préparation : 20 minutes

- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches avec une mandoline pour qu'elles prennent leur forme caractéristique.
- Les laver dans de l'eau froide.
- Sécher les tranches et les cuire dans du **Beurre Clarifié liquide** à une température de 165 °C pendant 3 minutes.
- Les sécher avec du papier absorbant, saler et servir.

## Côtelettes de veau panées avec pommes de terre Goffredo et tomates semi-séchées

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



### INGRÉDIENTS

#### Tomates-cerises semi-séchées

##### Ingrédients pour 300 g

- 1 kg de tomates-cerises
- 50 ml de Beurre Clarifié liquide Corman
- 2 kg de glace
- 12 g de sel fin
- 10 g de sucre en poudre

### RÉALISATION

#### Tomates-cerises semi-séchées

##### Temps de préparation : 80 minutes

- Laver les tomates, couper la tige mais laisser la queue, pratiquer une croix de la pointe d'un couteau.
- Les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 15 à 20 secondes et les refroidir avec de l'eau glacée.
- Égoutter et retourner la peau des tomates pour obtenir une forme de fleur.

##### Pour la cuisson

- verser le sel et le sucre dans un plat en verre.
- Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé, verser la moitié du sel et du sucre et le **Beurre Clarifié liquide**.
- Ajouter les tomates et verser dessus le reste du mélange de sel et de sucre.
- Laisser cuire environ 1 heure dans un four à 95 °C.

### ASTUCES

##### Cuisson :

- **Le Beurre Clarifié liquide** est idéal pour la cuisson à la poêle et les fritures étant donné sa résistance élevée à la chaleur. Du point de vue nutritionnel, le beurre clarifié est parfait car il conserve toute ses qualités pendant la cuisson et confère une texture croustillante idéale. Le résultat est sec, léger et très digeste (le beurre se digère plus facilement que d'autres matières grasses).