

Les côtes de veau au cidre

de Jacques Maximin

INGRÉDIENTS

1 carré de côtes de veau (1 kg)
200 g de beurre
4 artichauts poivrade
200 g de pommes de terre grenailles
500 g de fèves
500 g de petits pois
8 oignons grelots
4 petits navets
4 petites carottes fanes
4 asperges blanches
1 botte de radis ronds
1 botte de jeunes cébettes
1 cœur de laitue
75 cl de cidre
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
Sel, poivre

- 1 Colorez le carré de veau dans une poêle avec du beurre, puis mettez-le de côté.
- 2 Coupez les artichauts en deux et colorez-les avec les pommes de terre dans une poêle beurrée. Plongez les autres légumes (entiers) 2 min dans une casserole d'eau bouillante bien salée, puis plongez-les dans de l'eau glacée avant de les disposer sur un torchon.
- 3 Dans une casserole, versez le cidre et faites-le réduire de moitié avec le laurier et l'ail.
- 4 Préchauffez le four à 180 °C. Disposez harmonieusement tous les légumes au fond d'une cocotte avec le cœur de laitue au centre, posez le carré de veau sur la laitue, versez le cidre réduit et couvrez.
- 5 Faites cuire 45 min au four pour une cuisson rosée. Servez aussitôt.



Le mythe

Jacques Maximin est une icône ! Son ami Alain Ducasse le décrit en « génie créatif, insolent et provocant ». D'ailleurs, sa recette de courgette-fleur aux truffes, créée au Negresco, à Nice (Alpes-Maritimes) en 1978, a marqué l'histoire de la cuisine ! Aujourd'hui, il se consacre à la formation et au conseil.

