

Visuel d'illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Côtes de veau à la St-Feuillien Blonde

Une côte de veau dorée, tendre et juteuse, nappée d'une sauce onctueuse à la St-Feuillien Blonde, à la crème et à l'estragon. La bière apporte une amertume fine, des notes maltées et épicées, équilibrées par la douceur des légumes. Une création HTDG inspirée de la recette wallonne de blancs de veau publiée par la Brasserie St-Feuillien.

Ingrédients | Pour 4 personnes

- 4 côtes de veau avec os, 280 à 320 g chacune, 2,5 à 3 cm d'épaisseur
- 25 cl de St-Feuillien Blonde
- 20 cl de crème liquide entière (30 % M.G.)
- 40 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile neutre (15 ml)
- 20 g de farine de blé, pour fariner légèrement
- 1 petite carotte (± 80 g), en brunoise
- 1 petit oignon (± 100 g), en brunoise
- 1 branche de céleri (± 50 g), en brunoise
- 1 c. à soupe d'estragon frais haché (± 8 g)
- Sel fin et poivre noir du moulin
- Garniture : 4 chicons moyens (± 600 g), coupés en deux
- 400 g de carottes, en bâtonnets
- 20 g de beurre
- 10 cl d'eau, sel et poivre

Informations pratiques

Personnes	**4**
Préparation active	**25 min**
Cuisson	**30 min**
Repos	**5 min**
Durée totale	**± 50 min**
Difficulté	**Intermédiaire**
Coût	**Assez élevé**
Saison idéale	**Automne - hiver**

Matériel : grande poêle allant au four, passoire fine.

Produits à privilégier

- Côtes de veau issues d'un élevage ou d'une boucherie de proximité en Hainaut.
- St-Feuillien Blonde, bière d'abbaye de la Brasserie St-Feuillien au Roeulx.
- Beurre, crème et légumes provenant de producteurs locaux lorsque disponibles.

Préparation

1. Sortez les côtes de veau du réfrigérateur 20 minutes avant la cuisson. Épongez-les, salez, poivrez et farinez-les très légèrement en retirant l'excédent.
2. Préparez la garniture : faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse. Faites colorer les chicons 3 à 4 minutes sur la face coupée, ajoutez les carottes et 10 cl d'eau, salez, couvrez et laissez cuire 12 minutes. Découvrez puis poursuivez 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et légèrement glacés. Réservez au chaud.
3. Préchauffez le four à 160 °C en chaleur tournante.
4. Chauffez une grande poêle allant au four avec l'huile et 20 g de beurre. Faites dorer les côtes de veau 2 min 30 à 3 min par face, puis saisissez rapidement la tranche grasse.
5. Ajoutez autour de la viande la carotte, l'oignon et le céleri en brunoise. Faites revenir 2 minutes, puis enfournez 6 à 10 minutes selon l'épaisseur. La viande doit rester moelleuse ; visez environ 63 à 65 °C à cœur. Déposez les côtes sur une assiette, couvrez sans serrer et laissez reposer 5 minutes.
6. Posez la poêle sur feu moyen. Conservez la mirepoix et dégraissez seulement si nécessaire. Versez la St-Feuillien Blonde en grattant les sucs, puis laissez réduire de moitié pendant 6 à 8 minutes. Ne réduisez pas jusqu'au sirop : l'amertume deviendrait trop marquée.
7. Ajoutez la crème et laissez frémir 4 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une sauce nappante. Passez la sauce au tamis fin en pressant la mirepoix, puis remettez-la dans la poêle.
8. Ajoutez l'estragon haché et le jus rendu par la viande. Rectifiez l'assaisonnement. Remettez les côtes dans la sauce 1 minute à feu doux, sans faire bouillir.
9. Dressez une côte par assiette, nappez de sauce et disposez les chicons et les carottes à côté. Servez immédiatement, sur assiettes chaudes.

Province de Hainaut | HAINAUT DÉVELOPPEMENT

Une initiative de la Province de Hainaut - Hainaut Développement

Pour un usage éditorial de Hainaut Terre De Goûts

www.hainaut-terredegouts.be

Conseils & alternatives

Astuces et points de vigilance

- Farinez à peine la viande. Une couche trop épaisse brûlerait à la saisie et alourdirait la sauce.
- Maîtrisez la réduction de bière. Réduisez d'environ moitié seulement : la St-Feuillien Blonde possède une amertume nette qui se concentre à la cuisson.
- Ne surcuisez pas le veau. Une côte épaisse gagne à finir doucement au four puis à reposer quelques minutes.
- Ajoutez l'estragon à la fin afin de conserver sa fraîcheur aromatique.

Accompagnements & boissons

- Purée de pommes de terre : sa texture douce absorbe bien la sauce à la bière et à la crème.
- Pommes grenailles rôties : leur côté croustillant apporte un contraste agréable avec le veau tendre.
- Accord privilégié : une St-Feuillien Blonde servie autour de 7 °C ; son profil malté, houblonné et épicé répond directement à la sauce.
- Vin : un chardonnay sec, tendu et peu boisé, suffisamment frais pour alléger la crème.
- Sans alcool : un jus de pomme trouble peu sucré, servi frais, pour une rondeur fruitée sans dominer l'estragon.

Variantes et dressage

Variante estivale : remplacez les chicons par 300 à 350 g de haricots verts. Cuisez-les 6 à 8 minutes dans l'eau bouillante salée puis rafraîchissez-les, avant de les réchauffer au beurre au moment du service. Cette option reprend l'alternative proposée par la recette de la Brasserie St-Feuillien.

Variante à la St-Feuillien Brune : utilisez la même quantité de bière, mais réduisez-la un peu moins longtemps. La sauce sera plus sombre, plus maltée et caramélisée ; réduisez alors la crème à 15 cl pour conserver de la vivacité.

Dressage : choisissez une grande assiette claire et chaude. Déposez la côte légèrement décentrée, nappez seulement une partie de la viande pour conserver sa coloration visible, puis alignez les chicons et les carottes en petit bouquet. Terminez par quelques feuilles d'estragon finement ciselées, sans ajouter d'élément absent de la recette.

Le plat se suffit à lui-même avec ses légumes ; ajoutez un féculent seulement si vous souhaitez un repas plus généreux.

Origine et références

Cette version est une création HTDG et non une recette traditionnelle codifiée. Elle adapte aux côtes de veau une recette wallonne de blancs de veau à la St-Feuillien Blonde publiée par la Brasserie St-Feuillien, qui associe veau, mirepoix, bière, crème, estragon et chicons ou haricots verts. La St-Feuillien Blonde est une bière d'abbaye de fermentation haute, créée en 1952, aux notes d'agrumes, d'épices et de houblon.

Sources éditoriales : Brasserie St-Feuillien - fiche « Blancs de veau à la St-Feuillien Blonde » ; fiche produit « St-Feuillien Blonde ».

Conservation et remise en température

Conservez la viande et la sauce rapidement refroidies, dans un récipient fermé au réfrigérateur à 4 °C ou moins, et consommez-les de préférence dans les 24 heures. Réchauffez doucement la sauce sans ébullition, puis ajoutez la viande juste le temps de la remettre en température afin d'éviter qu'elle ne sèche. Les chicons et les carottes peuvent être réchauffés séparément à couvert avec une cuillerée d'eau.