

CÔTE DE VEAU DE LAIT GRILLÉE SUR RADICCHIO

PRÉPARATION : 20 minutes

CUISON : 10 minutes

PORTIONS : 4

- * 125 ml (½ tasse) huile d'olive extra vierge **Irresistibles***
- * 30 ml (2 c. à soupe) yogourt nature
- * 60 ml (¼ tasse) vinaigre balsamique **Irresistibles***
- * 60 ml (¼ tasse) câpres*
- * 60 ml (¼ tasse) persil italien, haché
- * 20 ml (4 c. à thé) citron en zestes, râpés finement
- * 15 ml (1 c. à soupe) fleur d'ail
- * 6 tranches de prosciutto **Irresistibles***
- * 4 côtes de veau de lait de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur
- * 12 feuilles de radicchio
- * Au goût sel et poivre du moulin

Dans un bol, fouetter l'huile avec le yogourt, le vinaigre, les câpres, le persil, les zestes de citron et la fleur d'ail. Assaisonner la sauce. * Préchauffer le barbecue à feu moyen. * Huiler la grille du barbecue et faire griller les tranches de prosciutto jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. * Émietter finement et incorporer à la sauce. * Badigeonner les côtes de veau de lait d'huile d'olive, assaisonner et faire griller 5 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée. * Badigeonner légèrement de sauce les feuilles de radicchio de chaque côté et faire chauffer sur la grille pour les attendrir. * Dans 4 assiettes de service, répartir les feuilles de radicchio, déposer les côtes de veau et napper de sauce. * Accompagner de pommes de terre grelots grillées aux fines herbes.

Remarque : La sauce peut se préparer 2 heures à l'avance.

* Metro vous recommande les produits Selection Merite et Irresistibles. Consultez le site metro.ca pour des trucs et des recettes.