



## INGRÉDIENTS

Côtes de veau  
Sel  
Poivre

## UNITÉ

p  
kg  
kg

## QUANTITÉ

3  
pm  
pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Détailler les côtes de veau

Colorer deux pièces

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Mettre sous vide les 3 pièces

Envelopper l'os si celui-ci est contendant

Poser la sonde

Cuire au bain-marie (66°C)

À l'obtention de cette température à cœur plonger les côtes avec os dans un bain à 72°C quelques minutes (cela permet de faire disparaître le rosé à l'os)

Refroidir

Étiqueter

Stocker en chambre froide positive entre 0°C et 3°C.

Remise en température (64°C)

Colorer

Dresser