***Côtes de veau au citron confit***

***Pour 2 personnes***

2 côtes de veau

1 petit citron confit (beldi)

100g de tomates cerise

1 oignon rouge

Sel, poivre

Thym frais ou séché

Huile d'olive

Pelez et coupez l'oignon rouge en petit morceaux.

Coupez le citron confit en 4 et recoupez deux des quart en tout petits morceaux.

Faites chauffer un filet d’huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les morceaux d'oignon rouge, de citron confit et les tomates cerises, mélangez quelques instants à feu vif puis baissez le feu, couvrez et laissez confire pendant 10 à 12 minutes en surveillant de temps en temps. Réservez dans une assiette.

Versez un filet d'huile d'olive dans la sauteuse, faites colorer les côtes de veau 1 à 2 minutes de chaque cotés, poivrez, salez et parsemer-les de thym puis baissez le feu. Ajoutez le confit d'oignon et citron autour des côtes de veau, couvrez et laissez cuire  environ 6 à 8 minutes en retournant la viande à mi cuisson.

J'ai servis mes côtes de veau avec des minis aubergines farcies et un peu de polenta crémeuse.