



Côtelettes Champvallon

Si ce plat de côtelettes cuites sous une épaisse couche de pommes de terre porte le nom de Madame de Champvallon, rivale de la marquise de Maintenon (à laquelle on attribue également une recette de côtelettes), c'est bien sûr parce qu'on suppose qu'elle l'a créé. Elle avait sûrement mieux à faire, mais la recette est si simple qu'elle aurait bien pu l'inventer...

POURQUOI... choisir des côtes d'agneau secondes plutôt que premières ou dans le filet? Parce que ces côtelettes vont cuire très longtemps : il n'est pas nécessaire de choisir des côtelettes tendres, donc chères. Les côtes secondes, au prix plus modéré, font très bien l'affaire ; de plus, leur gras, qui fondra durant la cuisson, « nourrira » les pommes de terre.

► POUR 6 PERSONNES

12 ou 18 côtes d'agneau secondes, selon leur taille, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 190 g de beurre, 3 gros oignons, 1,500 kg de pommes de terre à chair ferme (charlotte), 2 feuilles de laurier, 1,5 l de bouillon de volaille, sel, poivre.

PRÉPARATION DES CÔTELETTES

Demandez à votre boucher de **casser l'os du manche** au ras de la viande.

Faites chauffer 40 g de **beurre et l'huile** dans une sauteuse anti-adhésive (voir Pourquoi 117, page 166). Placez-y les côtelettes et laissez-les dorer de chaque côté, en procédant en deux ou trois fois pour qu'elles aient suffisamment de place. Répartissez-les dans un ou deux plats à gratin. Salez-les et poivrez-les des deux côtés.

PRÉPARATION DES OIGNONS

Épluchez les oignons, coupez-les en deux dans la hauteur, puis taillez-les en fins **quartiers** (voir Pourquoi 169, page 223). Dans la sauteuse où a cuit la viande, chauffez 50 g de beurre, versez-y les oignons, **salez-les** et faites-les fondre à petit feu, sans les laisser

prendre couleur, pendant une bonne dizaine de minutes (voir Pourquoi 145, page 194). Poivrez et répartissez sur les côtelettes.

PRÉPARATION DES POMMES DE TERRE

Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles.

Essuyez-les bien et placez-les dans une jatte.

Salez, poivrez. Faites fondre le reste du beurre avec les feuilles de laurier émiettées. Versez-le sur les pommes de terre et mélangez bien. Répartissez les pommes de terre sur les côtelettes et les oignons.

CUISSON

Préchauffez le four à 200 °C (th. 5-6). Versez le bouillon chaud sur les pommes de terre et enfournez pour 1 h 30 à 2 h de cuisson : le bouillon doit avoir été complètement absorbé.

SERVICE

Apportez le(s) plat(s) de cuisson à table, servez d'abord les pommes de terre, puis posez les côtelettes dessus.

POURQUOI CASSER L'OS DU MANCHE?

Parce que, en cuisant, la chair des côtes va se rétracter et laisser apparaître l'os. Si on raccourcit cet os avant cuisson, il ne semblera pas démesurément long ensuite.

POURQUOI FAUT-IL ESSUYER LES RONDELLES DE POMMES DE TERRE AVANT DE LES CUIRE?

Pour éviter qu'elles ne se collent entre elles, à cause de l'amidon qu'elles ont lâché lors de la coupe.

Pour avoir des rondelles parfaitement détachées après cuisson, il faut même les laver avant de les essuyer, afin de diluer cet amidon.