Côtelette à la sauge, accompagnée d'une purée de radis

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 bouquet de radis
huile d'olive
8 pommes de terre (de taille moyenne)
1 décilitre de lait
beurre
1 bouquet de cerfeuil (ou de cresson de fontaine/alénois)
4 côtelettes
1 bouquet de sauge
6 échalotes (coupées en deux)
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
250 ml de crème légère

Méthode de préparation

1. **Lavez les radis et coupez-les en quartiers. Lavez également les fanes de radis, puis faites-les brièvement revenir dans de l'huile d'olive. Réservez.**
2. **Épluchez les pommes de terre, plongez-les dans de l'eau légèrement salée et portez à ébullition. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les. Ajoutez le lait et deux cuillerées à soupe de beurre. Écrasez le tout à l'aide d'un presse-purée.**
3. **Incorporez les fanes de radis et le cerfeuil émincé. Mélangez bien. Salez et poivrez.**
4. **Tamponnez la viande pour la sécher, puis salez et poivrez des deux côtés.**
5. **Faites fondre une noix de beurre dans une poêle avant d'y faire dorer la viande des deux côtés. Ajoutez la sauge et les échalotes. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 10 minutes. Incorporez la moutarde à l'ancienne et la crème légère. Laissez réduire la sauce.**
6. **Servez la viande avec la purée, la sauce et les radis.**