



# Côtes de veau

Avec Rib Spice



## Composition :

- Côtes de veau
- Rib Spice

## Produits auxiliaires d'Evlier :

- Rib Spice

## Préparation :

Assaisonner les côtes de veau avec l'épice pour côtes et les laisser reposer toute la nuit.

Le **Rib Spice** crée une croûte/une enveloppe autour de la viande, ce qui donne à la viande un effet adoucissant et lui permet de coller parfaitement aux côtes.

Lorsque vous faites frire les côtes de veau, la croûte scelle la viande qui, lorsqu'elle est chauffée, cuit la viande de l'intérieur et conserve l'humidité plus longtemps.