

RECETTE CUISINE des GONES

CÔTE DE BOEUF AU SEL

Ingrédient : Pour 4 personnes

1 côte de bœuf de 1,5 kg
20 échalotes
1 brin de thym
1 brin de romarin frais
30 g de beurre
2 c. à soupe d'huile d'olive
15 cl de vin rouge tannique
5 cl + 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
2 c. à soupe de sucre
gros sel
sel fin
poivre

Recette:

Sortir la côte 1 h à l'avance.

Puis la frotter avec l'huile mélangée à du romarin ciselé et du thym effeuillé.

Laisser reposer 1 h.

Peler les échalotes et les cuire à couvert dans une sauteuse avec le beurre, le sucre, du sel et du poivre pendant 10 min.

Ajouter le vin et 5 cl de vinaigre.

Cuire sur feu doux et à découvert jusqu'à évaporation du liquide (30 min environ).

Allumer le four à 240° C (th.8).

Parsemer le fond d'un plat d'un peu de gros sel.

Déposer la côte de bœuf, l'enfourner 15 min, parsemer de quelques grains de sel, la retourner, cuire encore 10 min.

En fin de cuisson, laisser reposer sur un plat recouvert d'une assiette.

Déglicer le plat de cuisson avec un peu d'eau et le reste de vinaigre.

Verser en saucière.

Présenter la côte entourée des échalotes et parsemée de romarin.



Bon Appétit