

RECETTE CUISINE des GONES

CÔTE de BOEUF à la MOELLE

Ingrédients :

- 1 côte de bœuf de 1,5 kg environ avec l'os du manche
- 30 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 6 os à moelle
- sauce marchand de vin
- 3 cuillères à soupe de gros sel
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Bouchez les extrémités des os à moelle de gros sel.
 - Dans une casserole, porter à ébullition et y faire pocher les os à moelle 20 minutes dans de l'eau à petits frémissements.
 - Egouttez-les.
 - Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle antiadhésive.
 - Saisissez la côte de bœuf d'un côté et de l'autre à feu vif.
 - Ensuite, retournez-la et faites-la cuire 7 min de chaque côté à feu moyen.
 - Salez et poivrez à la fin.
 - Pendant la cuisson de la viande, préparez la sauce marchand de vin.
 - Servez la côte de bœuf avec les os à moelle.
-
- sauce marchand de vin
 - 50 cl de vin rouge
 - 3 oignons
 - 1 cuillère. à soupe Farine
 - 1 cuillère. à soupe d'armagnac ou de cognac
 - sel, poivre 30 gr de beurre
 - Couper les oignons en fines rondelles.
 - Les faire étuver 2 minutes sans coloration dans le beurre.
 - Ajouter le vin rouge et faire réduire de moitié pendant 15 minutes à feu moyen.
 - Saler et poivrer. Passer au chinois.
 - Puis ajouter la farine, et tourner jusqu'à ce que la farine devienne légèrement blonde.
 - Ajouter en remuant au vin rouge, laisser cuire 10 minutes.
 - Ajouter enfin l'armagnac ou le cognac et laisser au chaud.

Bon Appétit