

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CÔTE de BOEUF AU FLEURIE**

#### **Ingrédients :**

- 1 côte de bœuf de 1 kg 200 avec l'os du manche
- 2 os à moelle
- 150 gr de beurre
- 30 cl de Fleurie vin rouge Cru du Beaujolais A.O.C
- 4 échalotes grises hachées
- sel, poivre du moulin

#### **Recette:**

- Cuire la côte de bœuf au beurre dans une sauteuse
- Saisissez la côte de bœuf d'un côté et de l'autre à feu vif.
- La laisser reposer 15 mn.
- Faire revenir dans la sauteuse 4 échalotes grises hachées. Déglacer avec les 30 cl de Fleurie.
- Laisser réduire le tout de moitié et monter la sauce avec 120 gr de beurre.
- Repasser la côte de bœuf dans la sauteuse faites-la cuire 7 min de chaque côté à feu moyen.
- Napper de la sauce au Fleurie,
- dans laquelle on rajoutera de belles rondelles de moelle pochée.
- Salez et poivrez

**Bon Appétit**