

CÔTE DE BOEUF ANGUS SAUCE AU GORGONZOLA ET POMMES DE TERRE AU FOUR



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 80 mn (60 + 20)

Pour 4 personnes:

Pour la viande:

1 côte de bœuf de 800 g

Pour les pommes de terre:

1,200 kg de petites pommes de terre nouvelles

4 gousses d'ail non pelées

4 branches de romarin

10 cl d'huile d'olive

Pour la sauce-crème:

100 g de gorgonzola

6 càs de crème fleurette

Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Les pommes de terre:

Laver les pommes de terre et bien les sécher. Les disposer dans la lèchefrite avec les gousses d'ail non épluchées et les branches de romarin. Saler et poivrer, arroser d'huile d'olive et enfourner 1 heure avant de passer à table en pensant à les retourner de temps en temps.

Au bout de 40 minutes monter la température du four à 240°.

La viande:

15 à 20 minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, dans une poêle chauffée au maximum sans adjonction de matière grasse, faire griller la viande de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit caramélisée. La poser dans un plat avant de la mettre au four 10 à 15 minutes pour qu'elle chauffe à cœur mais sans recuire.

La sauce:

Pendant la cuisson de la viande, dans une casserole, porter la crème et le gorgonzola à ébullition jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Finition:

Couper la viande en tranches assez épaisses, saler et poivrer. Servir dans un plat avec les pommes de terre après avoir enlever le romarin. Présenter la sauce à côté.