

Côte de bœuf et sa sauce vigneron



Préparation : **20 min**
Cuisson : **20 min**
Attente : =



Niveau :

Facile

Liste des ingrédients		(pour 4 personnes)
Côte de boeuf	1.5 kg	
Thym, laurier		
Sel, poivre		
Huile d'olive	1 C a soupe	
Sauce vigneron :		
échalotes	200 g	
vin rouge	1/2 bouteille	
farine	1 C. a soupe	
beurre	50 g	
Concentré de boeuf	1 tablette	
laurier, thym		

○ Préparer votre côte de bœuf : La sortir à l'avance du frigo et l'enduire d'un peu d'huile d'olive et déposer du thym et du laurier.

○ Préparer votre sauce vigneron : Faire fondre 25 g de beurre dans une casserole et mettre les échalotes hachées à blondir sur feu doux. Ajouter le vin, du laurier et laisser mijoter jusqu'à ce que cela réduise de moitié.

Dans une autre casserole, faire fondre 25 g de beurre, ajouter une cuiller a soupe de farine et tourner 2 minutes. Ajouter le bouillon dilué dans 2 verres d'eau bouillante. Saler et faire cuire 10 minutes.

Ajouter la réduction de vin et laisser encore mijoter quelques minutes.

Dans votre four, en position grill, mettre la côte 6 à 10 min sur chaque face.

Une fois cuite, saler, poivrer et présenter avec la sauce vigneron, ainsi qu'une purée de céleri.

