

CÔTE DE BOEUF

AU VIN ROUGE ET AUX ÉCHALOTES CONFITES

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 1 côte de bœuf de 1,2 kg préparée par votre boucher
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 90g de beurre
- 8 échalotes
- 40 cl de vin rouge (*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*)



4 personnes



15 minutes



30 minutes

PRÉPARATION

- 1 - Sortez la côte de bœuf 1h à l'avance
- 2 - Enduisez-la d'huile d'olive, salez et poivrez généreusement.
- 3 - Préchauffez le four à 180° (th 6)
- 4 - Dans une cocotte, faites fondre 30g de beurre et colorez la côte sur chaque face (2 min) à feu vif. Gardez les sucs.
- 5 - Enfournez la côte de bœuf 12 à 15 min, selon si vous l'aimez plus ou moins saignante.-

FINITION

- 1 - Dans la cocotte, faites-fondre 30g de beurre pendant 3-4 min et ajoutez les échalotes finement ciselées.
- 2 - Ajoutez le vin rouge et laissez confire (le jus doit réduire de moitié).
- 3 - Incorporez 30g de beurre et fouettez jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.
- 4 - La cuisson de la côte terminée, couvrez-la d'un papier aluminium et laissez-la reposer 5-10 min.
- 5 - Coupez la côte de bœuf en morceaux un peu épais, nappez de sauce et d'échalotes confites.

L'astuce du boucher

Dressez la côte de bœuf au vin rouge sur un plat chaud.
Ajoutez un peu de sauge ciselée et le tour est joué !
Vous pouvez servir la côte de bœuf au vin rouge avec une purée ou des chips de pommes de terre vitelotte "maison".