

CÔTE DE BŒUF AUX HERBES

Ingrédients pour 4 personnes :

1 côte de bœuf de 1 kg 500
40 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
QS de sel gros

Pour la sauce aux herbes :

4 échalotes
60 g de beurre en 2 fois et en petites parcelles
30 cl de bouillon de volailles maison ou du commerce
2 cuillères à soupe de moutarde verte aux herbes
Ciboulette, persil, estragon
Sel et poivre du moulin

Hacher finement les échalotes. Les mettre dans un ramequin et le filmer. Conserver au frais.

Ciseler les fines herbes. Les mettre dans un ramequin et le filmer. Conserver au frais.

Le cas échéant préparer votre bouillon de volaille.

Saler au sel gros chaque face de la côte de bœuf. La faire colorer à la plancha en la retournant souvent jusqu'au degré de cuisson souhaitée.

Laisser reposer votre viande pendant 15 mn dans une cocotte chaude fermée.

Mettre 30 g de beurre dans une poêle en même temps que les échalotes hachées et une pincée de sel. Faire blondir à feu moyen durant 2 à 3 minutes.

Mouiller avec les 30 cl de bouillon de volailles, porter à ébullition et laisser réduire de moitié. Hors du feu ajouter la moutarde verte, 30 g de beurre en petites parcelles, le jus rendu par la côte durant son repos et les fines herbes. Rectifier si besoin l'assaisonnement et mettre en saucière. Réserver au chaud.

Découper la côte de bœuf en tranches d'1 cm d'épaisseur. Présenter la saucière pour que chacun nappe sa viande suivant son goût.