

## **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 sel gros

### **Pour la sauce aux herbes :**

4 échalotes  
30 + 30 g de beurre froid en petites parcelles  
30 cl de bouillon de volaille maison ou du commerce  
2 cuillères à soupe de moutarde verte aux herbes  
Ciboulette, persil et estragon  
QS sel et poivre du moulin

Hacher finement les échalotes. Les mettre dans un ramequin et filmer. Conserver au frais. Ciseler les fines herbes. Les mettre dans un ramequin, filmer et conserver au frais. Le cas échéant préparer votre bouillon de volaille.

Saler au sel gros chaque côté votre côte de bœuf et la faire colorer sur chaque face dans une poêle ou à la plancha ce qui va croûter la viande. Continuer la cuisson pendant 20 minutes en retournant la viande à mi-cuisson.

Envelopper votre côte de bœuf dans du papier d'aluminium et la laisser reposer pendant 15 mn dans la poêle ou sur la plancha éteinte.

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 volaille, porter à ébullition et laisser réduire de moitié. Hors du feu, ajouter la moutarde verte, 30 g de beurre froid en petites parcelles, le jus rendu par la côte de bœuf durant sa phase de repos et les fines herbes. Rectifier si besoin l'assaisonnement et mettre le tout dans une saucière chaude. Réserver au chaud.

Découper la côte de bœuf en tranches de 1,5 cm d'épaisseur et présenter la saucière sur la table pour que chacun nappe sa viande suivant son goût.