

Viande

LE BŒUF AUX HERBETTES

Recette pour 4 personnes

Préparation : 35 mn Cuisson : 20 mn

Côte de bœuf

1 côte de bœuf de 500 g, Huile, 20 g de beurre, 3 gousses d'ail, Thym sec, Sel, poivre

Herbes

½ botte de ciboulette, 10 feuilles d'estragon, 1/3 de botte de persil plat

Quelques fleurs de thym

Sauce aux herbes

2 échalotes, 5 cl de vin blanc, 15 cl de bouillon de bœuf ou à défaut de volaille

1 c à c de moutarde Maille verte, 20 g de beurre fin

Préparation

Côte de bœuf

Mettez à chauffer une poêle avec un peu d'huile et le beurre, déposez la viande et faites colorer la première face à feu vif

Ajoutez les gousses d'ail juste écrasées et le thym, retournez la viande et colorez l'autre face

Salez, poivrez

Laissez cuire à feu modéré pendant 15 mn en arrosant de temps en temps

Retirez la viande et laissez-la reposer sur un plat en la recouvrant d'un papier d'aluminium

Herbes

Hachez grossièrement toutes les herbes

Sauce aux herbes

Faites revenir dans la poêle les échalotes ciselées pendant 2 à 3 mn à feu vif, déglacez avec le vin blanc et laissez réduire le liquide des trois quarts

Versez dessus le bouillon et faites réduire à nouveau de moitié toujours sur feu vif

Hors de feu, ajoutez la moutarde verte, les herbes hachées et 20 g de beurre, fouettez, ajoutez le jus rendu par la viande

Dressage

Taillez la côte de bœuf en biais dans le sens de la longueur, tartinez chaque tranche de beurre aux herbes, salez, poivrez

Servez avec des pommes de terre fondantes imprimées d'herbes et quelques légumes.