

Côte de boeuf au four

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 15 min

Ingrédients pour 4 gourmands :

- 1 belle côte de boeuf (1,4 kg)
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - 50 g de beurre
 - Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Salez, poivrez votre côte de boeuf, puis saisissez-la dans une grande poêle anti adhésive avec l'huile.

Faites-la colorer 2 min de chaque côté, puis égouttez-la sur une grande plaque de cuisson.

Badigeonnez la côte de boeuf de beurre et enfournez-la pour 10 min de cuisson, un peu plus si vous souhaitez qu'elle soit bien cuite.

Sortez la viande du four et laissez-la reposer 5 min en tournant au moins une fois.

Découpez la côte de boeuf en morceaux épais.

Servez-les dans des assiettes nappés du jus de cuisson de la viande.

Déguster accompagné d'une bonne purée maison ou de pommes duchesse

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!